

Carnet Gourmand

DES DEUX RIVES



Venez découvrir nos producteurs...

INVITATION À LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS DE NOTRE TERROIR



Ce carnet vous est offert pour vous permettre de découvrir, déguster et apprécier les produits de nos producteurs.

Gorgés de soleil, cultivés avec soin, emballés avec délicatesse, les fruits, légumes et autres trésors transformés réveilleront vos papilles, chatouilleront votre nez et vous donneront l'envie de revenir.

Vous pouvez trouver l'ensemble de ces productions sur les marchés ou sur les exploitations agricoles.

Les adresses mais surtout les numéros de téléphones de chaque personne sont mentionnés dans ce carnet. Appelez-les avant de vous rendre dans les fermes, vous serez ainsi certain de trouver un passionné pour vous faire déguster, vous faire aimer et vous proposer ses produits.



les marchés fermiers

AUVILLAR

Place de Halle

- Marché de producteurs tous les dimanches matins
 - Marché bio du mercredi de 17h à 19h30 de fin mai à fin septembre
- Le reste de l'année, marché bio le 2^{ème} mercredi de chaque mois de 17h à 19h

MANSONVILLE

Place de la mairie

- Marché tous les lundis matin

VALENCE D'AGEN

En centre ville

- Grand marché de producteurs et de revendeurs le mardi matin

Place Nationale

- Marché de producteurs tous les samedis matin

— autour des appellations

L'Ail blanc de Lomagne

Sur notre territoire, l'ail produit bénéficie de l'IGP Ail de Lomagne.

L'ail de Lomagne, le plus gros avec sa couleur blanc nacré, est le fruit d'une rencontre entre un terroir et un produit apprécié par tous les peuples. L'ail est chez lui en Lomagne. Il trouve chez les agriculteurs, toute l'attention qu'il mérite : culture, récolte, séchage, pelage, tressage. Quand aux terres argilo-calcaires, elles offrent les meilleures conditions pour développer ses exceptionnelles qualités.

L'ail, un sacré condiment

Nul ne savoure la vie comme l'ail. Plante millénaire connue de tous les peuples depuis la plus haute antiquité, l'ail de Lomagne, champion des condiments, parfume la vie d'une odeur de fête. Traditionnellement, il revêt son habit de gala de juillet pour une grande liesse populaire, la fête de l'ail de Beaumont de Lomagne.



1 Damien MALEYSSON

Earl de Barthète

82120 **MANSONVILLE**

Tél : 05 63 94 04 18

Ail en vrac, en tresse et en panier tressé

2 Fernand MENUU

As Peyres

82340 **ST CIRICE**

Tél. : 0642475883

Ail en vrac, tresses, sacs de 5 kg.
Vente également d'oignons et échalotes.

Présent sur le marché de Valence d'Agen le samedi matin.

3 Damien DESBOURDIEUX

Lieu-dit Ritouret

82340 **BARDIGUES**

Tél. : 05 63 04 99 91

Le Chasselas de Moissac

Une terre généreuse, une région ensoleillée en pente douce.

Cultivé en Midi-Pyrénées depuis le XIX^e siècle, sur les coteaux argilo-calcaires plutôt exposés Sud, Sud-Ouest, le Chasselas de Moissac AOP s'étend sur un territoire limité allant du Sud du département du Lot au Nord du Tarn et Garonne : "le terroir du Chasselas"

Les vignes sont cultivées sans irrigation fertilisante. L'aération du feuillage doit favoriser une bonne maturation du raisin. Le rendement à la parcelle est limité à 16 tonnes. La récolte commence par une date décidée par arrêté préfectoral. Elle est manuelle doit se faire en cagette qui respectent la fragilité du produit.

Le fruit :

Il s'agit d'un raisin commercialisé en frais. La grappe est souple, les grains ronds et dorés. Des petits taches mates sont dues aux coups de soleil que les grappes ont subi. Ils sont un gage de bonne maturité. Les grains doivent avoir gardé leur pruine, garente d'une manipulation très douce. La richesse en sucre doit être au moins de 150 g/l. Les grappes doivent peser au moins 100 grammes.

L'enlèvement des grains abîmés ou moins mûrs par ciselage est obligatoire.

Un peu d'histoire :

1912 : François Charmeux, conseiller technique de la compagnie du P.O., originaire de Thomery- l'autre ville du chasselas - joue un rôle prépondérant dans l'évolution de cette production et dans sa commercialisation. En particulier, il expérimentera des méthodes de conservation mises en place dans sa région d'origine. Il s'agit de plonger des sarments dans des bouteilles de verre remplies d'eau. Quelques mois plus tard, le raisin était toujours aussi frais. A noter qu'un vigneron ayant 5 hectares de vignes, utilisait 20 à 40 000 bouteilles placées dans des chambres dites à raisin.



4 Benoît BICHET

St Pierre d'Ax – 754 rte de Pommevic - 82400 **ST VINCENT LESPINASSE**

Tél. : 06 82 04 79 37

mail : bichet.nathalie0231@orange.fr

Chasselas, pêches, abricots, muscat et exalta (variété sans pépin)

Vente à la ferme du lundi au samedi à partir de 17h30.

5 Earl BERGONZAT

Francis et Loïc LACASSAGNE

Bergonzat

82400 **ST PAUL D'ESPIS**

Tél. : 06 07 14 72 73

Mail : fbergonzat@orange.fr / lbergonzat@orange.fr

Production de chasselas AOP Moissac, mais également productions de pommes, poires, cerises, prunes, melons. L'exploitation produit des jus de chasselas, Serna, muscat doux ou pétillant. Les cerises sont aussi sous appellation Cerises de Moissac.

Jus de pommes filtré et peu filtré en mélange de variétés.

Une partie de l'exploitation est en culture Bio. On y retrouve le kiwi bio et la pomme Ariane.

Jus de pommes bio, peu filtré, variété Ariane, et pétillant

Vinaigre de pommes bio variété Ariane.

Vente à la ferme de 17h à 19h du lundi au vendredi à la saison au 06 79 79 26 35

6 CLOS DE LADREX

Christelle LANNES

4803 Route de Barguelonne

82400 **ST PAUL D'ESPIS**

Tél. : 06 37 91 00 98

Mail : closdeladrex@wanadoo.fr

Site : closdeladrex.com / Fb :

Clos de Ladrex

Chasselas, jus et pétillant de chasselas, confitures, apéritifs « l'émoustilleur », chutney, pâtes de fruits, croque douceur, gelées, raisins à l'eau de vie, fruits de saison.

Boutique, vente à la propriété aux horaires suivants : mardi et jeudi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30, le mercredi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30.

En dehors de ces horaires, appeler avant de venir.

Toute l'année vente sur le marché de Montaigu de Quercy le samedi matin et le mercredi matin en juillet et août.

7 FERME DE GUYRAUDELLE

Jean-Emmanuel et Sabine RIGAL
Guyraudelle

82400 **ST PAUL D'ESPIS**

Tél. : 06 72 85 40 96

Site web : www.bienvenue-a-la-ferme.com/tarn-et-garonne

Un petit chemin vous conduit entre vignes et vergers à la "Ferme de Guyraudelle". Depuis 6 générations, les propriétaires des lieux travaillent avec amour ce trésor qu'est le Chasselas de Moissac. Vous découvrirez le vignoble, la production de muscat, le conservatoire du Chasselas, ou l'atelier de conditionnement.

Une partie de l'exploitation est en agriculture biologique pour la production de raisin de table avec le Chasselas de Moissac et le Muscat, mais aussi pour les asperges vertes et blanches.

Les autres fruits mûris sur les coteaux sont les cerises, abricots, prunes Reine-Claude, pêches de vigne, pommes anciennes. Jus de pommes, jus et pétillant de chasselas et de muscat sont également vendus à la ferme.

Vente à la ferme du mardi au vendredi de 18h à 19h. En saison, marché de Moissac le samedi et le dimanche matin.

Promenade sur les coteaux de Moissac

Aumonières au Chasselas de Moissac et aux pommes

Ingédients pour 4 pers : 4 belles crêpes maison, 350 g de Chasselas de Moissac AOP, 4 pommes Reinette Grise du Canada, 300 g de crème fraîche, 2 cs de mascarpone, 50 g de sucre glace, 4 cl d'Armagnac, 50 gr de beurre, 2 citrons, cannelle.

Préparation : montez une chantilly avec la crème fraîche, le mascarpone et le sucre glace. Réservez au frais.

Pelez et découpez les pommes en petits cubes. Épépinez les grains de Chasselas. Faites cuire les pommes dans le beurre, en fin de cuisson ajoutez le chasselas, puis l'Armagnac et 2 pincées de cannelle. Laissez compoter 5 mn, puis mettre à refroidir.

Détaillez les zestes de citrons pour en faire 4 lanières.

Assemblage : au moment de servir, sur chaque crêpe, versez 1/4 du mélange de fruits, et 1/4 de chantilly. Fermez votre aumônière à l'aide du zeste de citron. Dressez sur une assiette.



Les Vins du Brulhois

L'Appellation d'Origine Contrôlée Brulhois, trace un chemin original de qualité. Parmi la diversité des cépages d'antan, les vignerons du Brulhois ont retenu l'Abouriou et le Tannat, associés aux Merlot, Cabernet franc et Cabernet sauvignon, mais aussi aux Malbec, Fer Servadou.

La volonté des vignerons, le choix des cépages, la qualité du terroir, donnent des vins charnus, d'un beau rouge rubis soutenu aux arômes de fruits rouges très mûres de fruits confits, de pruneaux, de cuir et de grillé. Les cuvées les plus prometteuses, issues de sélections parcellaires, vieillissent en fûts de chêne dans la plus pure tradition.

Les vins rosés, vifs et tout en rondeur, développent des arômes délicats et agréables de petits fruits rouges.

La Cave de Donzac produit aussi un IGP Côtes de Gascogne où Sauvignon et Gros Manseng donnent aux vins blancs leur puissance aromatique et leur fraîcheur ; également le Grain d'Amour d'une robe rose pâle, au nez agréable évoquant le raisin frais.

Après de cette grande voie de communication qu'est la vallée de la Garonne, les traces du vignoble et des vins du Brulhois sont repérées depuis l'époque gallo-romaine.

En serrant la Garonne, le terroir du Brulhois est constitué de coteaux de graves et de plateaux. Les sols sont sablo-caillouteux en surface et argileux en profondeur, caractéristiques des vignobles de qualité.

Une longue expérience a permis de déterminer les meilleures terres destinées au vignoble. Il s'étend essentiellement au sud de la Garonne, entre Agen et Valence d'Agen. Il bénéficie d'un micro climat tempéré par la présence du fleuve, plutôt sec en été et au début de l'automne, favorable à la maturation des raisins.



8 CAVE DES VIGNERONS

DU BRULHOIS

3458 Avenue du Brulhois

82340 **DONZAC**

Tél. : 05 63 39 91 92

Mail : info@vigneronsdubulhois.com

Site web : <https://www.vigneronsdubulhois.com>

www.instagram.com/lesvigneronsdubulhois

www.instagram.com/graindamour

www.facebook.com/graindamour

www.facebook.com/lesvigneronsdubulhois

Horaires d'ouverture :

Horaires d'hiver : lundi de 14h à 18h et du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Horaires d'été (Juillet et août) : lundi de 14h à 18h et du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h

Fermé le dimanche et les jours fériés.

Services : la cave est ouverte aux visites toute l'année sur réservation. Il est cependant préférable de téléphoner pour prendre rendez-vous. La visite et la dégustation de vins sont entièrement gratuites. Notre espace dégustation / caveau de vente peut rece-

voir un groupe de 30 personnes. Nous organisons également de mai à septembre des dégustations dans le noir total. Cette animation est une expérience sensorielle unique en France. Sur réservation.

N'hésitez pas à venir déguster nos AOP Brulhois rouge et rosé, nos Côtes de Gascogne blancs et notre originalité «Grain d'Amour».

Notre histoire

L'histoire des Vignerons du Brulhois nous fait voyager dans le temps. C'est au XIV^e siècle que cette histoire a commencé. A cette époque la Garonne était navigable.

Les vins du Brulhois étaient alors transportés sur des gabarres jusqu'au port de Bordeaux pour ensuite être exportés vers l'Europe du Nord.

Dès le Moyen Âge, les vins du Brulhois sont appelés les « Vins noirs » du Brulhois du fait de leur couleur intense.

Notre terre

Ensermant la Garonne, le terroir du Brulhois est constitué de cotéaux de graves et de boulbènes, de sols sablo-caillouteux en surface et argileux en profondeur, typiques de vignobles de qualité.



Il s'étend essentiellement au sud de la Garonne, entre Agen, Moissac et Astaffort.

L'Appellation Brulhois bénéficie d'une alternance climatique entre douceur océanique et chaleur méditerranéenne, entre brumes de Garonne au printemps et vent d'Autan à la maturation.

Acteurs engagés pour l'environnement

La nature, la terre, le terroir, l'homme sont les maillons essentiels d'une chaîne que nous avons à cœur de protéger.

C'est avec énergie et passion que vigneron et techniciens travaillent main dans la main pour développer un cercle vertueux et préserver le patrimoine végétal du vignoble.

Déjà convertis à la protection intégrée de leurs vignes depuis plusieurs années, les producteurs d'AOP Brulhois ont décidé d'aller plus loin dans leur engagement environnemental. Cette démarche favorise la protection, la biodiversité, les cultures agricoles ainsi que la gestion raisonnée des ressources en eau et de la fertilisation.

Aujourd'hui 80 % du vignoble d'Appellation d'Origine Brulhois est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE niveau 3).

Concrètement, la démarche des producteurs vise à la préservation des insectes pollinisateurs, à la protection des chauves-souris. Mais également à la protection des cultures agricoles grâce à des alternatives à la lutte chimique, en favorisant l'enherbement dans la gestion des sols, et en maîtrisant la gestion de la fertilisation des sols et de la ressource en eau.

9 DOMAINE DE THERMES

Thermes

82340 **AUVILLAR**

Tél. : 06 84 13 67 88

05 63 39 62 09

Mail : domaine.de.thermes@orange.fr / lucas.froment@gmail.com

Fb : Domaine de Thermes

Instagram : [domaine_de_thermes](#)

Services : Boutique, Vente à la propriété, Visites guidées sur demande

Activités : Atelier pour adultes, Dégustation de produits, Sentiers dans les vignes

Animations régulières tout au long de la saison, sur réservation. Consultez les sites Fb et Instagram pour l'actualité des animations.

Équipements : Parking, Parking autocar

Horaires d'ouverture :

lundi et mercredi :

9h à 12 h et 14h à 18h

jeudi et samedi : 9 h à 12 h

vendredi : 14 h à 18 h

Le domaine de Thermes, derrière le domaine, les Hommes

La famille Combarel exploite ses 60 ha de terres en plein pays du Brulhois depuis 1913. L'histoire

du domaine est bien plus ancienne puisque des traces datant d'avant la révolution de 1789 sont mentionnées sur des cartes et plans d'époque. La vigne y occupait déjà une place majeure. Suite à l'arrivée de Thierry sur l'exploitation en 1986, les moutons disparaissent progressivement et le vignoble s'agrandit.

En 2000, l'installation de Dominique permet la création d'un chai, et la vinification de leurs propres raisins. Cela marque une nouvelle étape dans l'évolution de la propriété. La vigne retrouve la place dominante qui était la sienne à la fin du siècle passé.

Aujourd'hui le Domaine a vu l'installation de Lucas et produit ses vins Rouges, Rosés et Blancs sur 10 ha de vignes âgées en moyenne d'une vingtaine d'années.

La restauration du caveau de vente et d'une salle dédiée à la réception de groupes nous permet de vous accueillir dans les meilleures conditions possibles et de vous parler simplement de nos vins.

Des pratiques éco-responsables

De la taille à l'effeuillage, l'ensemble des travaux est effectué à la main de manière à garantir une exposition au soleil optimale. Ainsi, nous pouvons adapter la protection du vignoble à chaque situation pour n'employer que de doses minimales de produits phytosanitaires. L'ensemble de ces pratiques respectueuses de l'environnement, nous ont permis d'obtenir le statut d'Exploitation



à Haute Valeur Environnementale de niveau 3 (HVE). Ce label mis en place au niveau national, distingue les exploitations engagées à réduire leur impact sur l'environnement, dans l'intérêt du consommateur.

10 2 SOEURS EN AQUITAINE

Isabelle et Catherine ORLIAC
Château Labastide
47270 **CLERMONT SOUBIRAN**
Mail : chateau.orliac@wanadoo.fr
Tél : 05 53 87 41 02
site : www.labastide-orliac.com

Vins rouge AOP Brulhois – Vins rosé sans IGP

Les vins du Domaine Labastide Orliac sont constitués d'un assemblage de 5 cépages (merlot, cabernet-franc, cabernet sauvignon, tannat et abouriou)
Boissons aussi à base de vins de fruits, de fleurs et d'épices

Le terroir :

Labastide Orliac se situe sur la rive droite de la Garonne, où l'on retrouve des couches géologiques riches en calcaire et argile, comme à Pomerol et à St Emilion. Ce terroir si particulier fait la richesse de ces vins. Les calcaires vont donner de la finesse et de la minéralité au vin, ils néces-

sitent que l'eau et les racines de la vigne les traversent pour atteindre les argiles des couches inférieures qui apporteront à la vigne son équilibre en eau. La gestion de l'eau devient un élément essentiel pour cette viticulture. C'est dans ce rare équilibre que les raisins trouveront leur saveur si particulière, et donnerons leur typicité si unique au vin de Labastide Oliac

L'histoire

L'histoire de ce vin jadis servi sur les tables royales sera découverte en 2007 dans cette demeure au passé prestigieux par Catherine et Isabelle ORLIAC.

Ce secret est découvert par hasard, un soir d'orage, dans le secret d'un vieux meuble : des manuscrits et des objets relatant le passé prestigieux du domaine et de la famille et à leur grande surprise, une lettre du Roi de France accordant protection à leur aïeul Jean Orliac.

Deux sœurs en Aquitaine, Catherine et Isabelle ORLIAC ouvrent pour vous leur domaine inscrit dans un terroir dédié à la vigne depuis les Romains. Elles vous conteront à travers leurs produits « Secrets de famille » l'évolution du vin et des boissons au fil des siècles.

Conseils accords des vins

Barbecue

Le barbecue ou la plancha font parties des instants de partage dès que les températures se font plus douces.

A partir des premières belles journées de Printemps, c'est le grand retour des terrasses d'extérieur.

Afin d'accompagner vos barbecues, l'itinéraire B ou Château Grand Chêne se marient très bien avec les viandes grillées.

Si vous êtes amateurs de poissons grillés, b.a.ba blanc sec, l'itinéraire B rosé ou b.a.ba rouge accompagneront avec brio la finesse de ces mets.

Pique-nique

Que choisir comme vin pour un pique-nique ?

Le Sud-Ouest regorge de coins et de recoins à découvrir, pour partir en balade, à pied ou à vélo, et faire une pause pique-nique.

Domaine Bel Casse ou l'effet Colibri du côté des vins rouges, l'itinéraire B du côté des rosés, ou encore les vins de la gamme b.a.ba, se glisseront parfaitement dans votre panier ou dans votre sac à dos.



Le Château vous propose de visiter ses chais et sa boutique où sont en vente ses produits : vins, apéritifs.

Modernisation des méthodes d'exploitation :

Au cours des dernières années, le domaine a modifié ses méthodes d'exploitation afin de mieux prendre en compte les défis liés à la biodiversité, à l'appauvrissement des terres et au réchauffement climatique.

Ainsi des rangées d'arbres et arbustes ont été plantés au milieu des vignes pour retenir l'eau qui dévale les coteaux, favorisant une biodiversité naturelle.

Ainsi vient s'installer une faune animale qui s'attaque aux nuisibles de la vigne. Par exemple les chauves-souris qui mangent le vers qui provoque une pourriture de la grappe. Un nouveau processus de travail des sols visant à éliminer les désherbants est en place, et également le retour du cheval dans les rangs de vigne

11 EARL DE GARLIN VIGNOBLE

Garlin

82340 **DUNES**

Mail : earl.garlin.vignoble@gmail.com

Tél. : 06 79 98 61 20

Instagram : garlin.vignoble

Vente de fruits et légumes de saison, raisin de table muscat et chasselas.

Vente de vin AOC Brulhois et Vin de France, en vrac et en bag in box.

12 LA FERME DU ROUQUET

Jean-Marc et Laurent PINOSA

Rouquet

82340 **DUNES**

Tél. : 06 84 18 02 35

Vente de vin de Pays en direct, rouge, rosé et blanc à venir (cubis et bouteilles).



— le conservatoire des métiers d'autrefois —

Véritable caverne d'Ali Baba, le Conservatoire retrace de nombreux aspects de la vie quotidienne d'autrefois. Il incarne en quelque sorte la mémoire du passé grâce à plus de 20 000 objets exposés au travers de nombreuses collections qui ont pour objectif principal de mettre en valeur et conserver le patrimoine rural.

Il se présente sous la forme d'un bâtiment de 2000 m² qui conjugue à l'image de ce qu'il contient, passé et présent avec pertinence et passion. Le vin y est à l'honneur dans l'aile gauche du conservatoire, avec le musée de la vigne et du vin, partie incontournable de la visite quand on connaît l'importance du Brulhois à Donzac. On peut y voir un gigantesque pressoir à écureuil.

Horaires d'ouverture :

Juillet et août : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Du 1^{er} avril au 30 septembre : du mercredi au dimanche de 14h à 18h. D'octobre à mars : ouvert aux groupes sur réservation. Fermé les 1^{er} novembre, vacances de fin d'année et le mois de janvier. Durée de la visite : 1h30 à 2h. Site accessible aux personnes à mobilité réduite. Arrêt de la billetterie 1h avant la fermeture.

Adresse :

1679 avenue du Brulhois – 82340 DONZAC - Tel : 05 63 29 21 96

Mail : conservatoire@cc-deuxrives.fr - Site : www.cc-deuxrives.fr

Rubrique : Un territoire à découvrir



— autour de la viande —

Les Blondes d'Aquitaine

L'appellation "Blonde d'Aquitaine" date de 1962. Originaires du sud-ouest, la Blonde d'Aquitaine est une race prestigieuse qui a aujourd'hui conquis les espaces du territoire français. Les éleveurs passionnés par la Blonde d'Aquitaine ont voulu authentifier ses qualités d'élevage et de viande par le dépôt d'un cahier des charges Label Rouge.

Viande de qualité supérieure, au goût tendre, elle est faible en matière grasse et convient parfaitement aux attentes diététiques des consommateurs d'aujourd'hui. C'est une viande persillée à fibres fines, sans couverture de gras, goûteuse et festive. Vous la trouverez chez nos producteurs, mais également chez tous nos bouchers, qui ne manqueront pas d'en faire l'éloge et vous conseilleront sur les meilleures manières de la cuisiner et de l'accommoder.



13 MARC FAURÉ

La Nauze

82400 **GASQUES**

Tél. : 06 73 33 55 51

Mail : marcfaure@earlfaure.fr

Viande de bœuf et veau Blonde d'Aquitaine. Par carton de 5 ou 10 kg sur commande, à retirer à la ferme. Le bœuf et le veau sont conditionnés sous vide, et par morceaux. Chaque carton comprend environ 1/3 de viande à mijoter et 2/3 de viande à griller.

Le Canard Gras

On dit que la bonne santé et la longévité des habitants du Sud-Ouest seraient dues à une consommation « sans modération » de canard et d'oie. Cette tradition prend toute sa dimension dans les marchés au gras, qui sont le plus ancien mode de commercialisation connu pour les palmipèdes à foie gras. Mais également chez certains producteurs qui se sont spécialisés pour vendre chez eux toute l'année leur produits transformés.

Connaissez-vous la différence entre du Foie Gras Entier et du Bloc de Foie Gras ?

Le Foie Gras Entier est constitué soit de un ou plusieurs lobes moulés, soit de un seul morceau de lobe.

Dans les deux cas, la présence d'un petit morceau de lobe supplémentaire destiné à compléter le poids, est toléré.

Le Bloc de Foie Gras est un foie gras reconstitué par des moyens mécaniques pouvant éventuellement contenir des morceaux de foie gras apparents à la coupe.



14 RENÉ BOTTACIN

Guilhot Sud

82340 **BARDIGUES**

Tél. : 05 63 29 12 92

Sur commande, vente de canard gras frais, foie gras, conserves.

Produits également en vente au Gamm Vert de Valence d'Agen

15 LES CHAMPS DE LAGARRIÈRE

Famille CANDELON

Lagarrière

82120 **MANSONVILLE**

Tél. : 05 63 94 03 72

Mail : lagarriere@hotmail.fr

Site web : www.lagarriere.com

Canards gras frais, confits de canard, plats préparés à base de canard, foie gras - magrets - cuisses – saucisse – rillettes – fritons,

Sur commande à la ferme ou au

magasin (109 av. de Bigorre - 47550 Boé – 05 53 48 58 37)

16 LA FERME DE PLUMASSAN

Didier COUPEAU

Plumassan

82340 **DUNES**

Tél. : 06 13 22 69 35

Mail : dcoupeau82@gmail.com

En commande : produits frais : canard entier, ouvert et foie gras.

En conserve : confits, pâtés, rillettes, cous farcis.

Vente à la ferme sur rendez-vous.

12 LA FERME DU ROUQUET

Jean-Marc et Laurent PINOSA

Rouquet

82340 **DUNES**

Tél. : 06 84 18 02 35

Sur commande en saison : vente de canards frais et foie gras.

Les Volailles Fermières

18 ANNIE ESCUDIER

Tougnau

82400 **ESPALAIS**

Mail : annie.escudier@gmail.com

Tél. : 06 78 14 60 31

Vente de poulets, lapins, pintades, canettes, pigeons.

Vente à la ferme le jeudi de 18h à 19h et le vendredi de 17 à 19h.

Vente sur les marchés de Valence d'Agen le mardi matin et le samedi, et le dimanche matin sur le marché d'Auvillar.



Le Porc Noir

19 ANTHONY CAMELO

Monbrison

82340 **SAINT MICHEL**

Tél. : 06 44 87 20 95

Vente de porc noir découpé sous vide sur commande, et de légumes de saison à la ferme

Vente sur le marché d'Auvillar ponctuellement le dimanche matin.

recette

Rôti de porc noir confit en conserve

Ingrédients : Rôti de porc dans l'échine ou le filet, du gros sel, un peu de graisse de canard, poivre.

Bocaux au choix en fonction des quantités choisies en 350 g / 500g / 1 litre.

Mettre du gros sel dans un plat et déposer les rôti dessus, remettre un peu de gros sel par dessus. Couvrir d'un linge et mettre au frais pour 24h.

Rincer les rôti sous l'eau et bien les essuyer avec du papier absorbant.

Bien les piquer d'ail, les poivrer et les mettre à rôtir au four avec 2 à 3 cuillères à soupe de graisse de canard.

Quand ils sont tièdes, mettre les rôti dans les bocaux, ajouter du jus et de la graisse de cuisson.

Nettoyer les bords et fermer les bocaux (opercules ou joints neufs).

Stériliser pendant 3 heures.

A consommer chaud avec des pommes de terres vapeur ou une ratatouille, ou froid l'été avec une salade pour vos pique-nique.

— autour des fruits et légumes —

L'ASPERGE, LA CERISE, LA FRAISE,
LE MELON, FRUITS SECS,
LÉGUMES ET FRUITS DE SAISON

L'Asperge

Verte ou Violette, elle pointe sa tête au premiers jours du printemps. Dans les terres de Garonne, blanche, elle montre ses bourgeons. Sur les coteaux de Gascogne, verte, elle vous offre son parfum. Rangée serrée sur les étals du marché, elle n'a de cesse de régaler nos palais.

Un complément santé

Pour seulement 25 kcalories/100 g, composée à 90 % d'eau, l'asperge apporte de nombreux nutriments : minéraux, fibres, vitamines, etc. Elle aide à équilibrer l'alimentation de manière générale en apportant des substances prévenant de nombreuses pathologies. L'asperge est donc légère et digeste, à condition de respecter les doses raisonnables de sauces... Pour combler le tout, il paraîtrait même que l'asperge a des propriétés aphrodisiaques.

Les conserver

Au réfrigérateur, ce légume ne se conserve que 2 ou 3 jours, bien enveloppé en botte,



dans un linge humide, la pointe vers le haut du bac à légumes. Il vaut mieux éviter d'y conserver des asperges cuites.

Au congélateur, il faut les blanchir préalablement, mais la pointe casse facilement.

La stérilisation convient mieux. Blanchies, les asperges sont disposées droites dans un bocal. Elles se conservent ainsi pendant environ 1 an.

20 FRANCIS FEUTRIER

Gourret

82210 **MERLES**

Mail : francis.feutrier@orange.fr

Tél. : 06 30 20 75 79

Vente à la propriété du lundi au samedi de 17h30 à 19h30

mail : grizouceline@gmail.com

Tél. : 06 23 22 48 69

Fruits et légumes de saison.

Vente sur les marchés de Auvillar le dimanche matin, mais aussi St Clar (32) le jeudi matin et Lavit de Lomagne le vendredi matin.

Vente à la ferme le vendredi après-midi de 15h à 19h et le samedi de 10h à 17h.

21 GAEC LE PANIER

DES MAJO

Magali et Joël HURREAU

Les cinquens

82210 **MERLES**

Tél. : 06 64 70 54 09

Producteur et vente d'asperges blanches et vertes, artichauts et pommes de terre en saison à la ferme sur commande par téléphone.

4 BENOÎT BICHET

St Pierre d'Ax

754 rte de Pommevic

82400 ST VINCENT LESPINASSE

Tel. : 06 82 04 79 37

Mail : bichet.nathalie0231@orange.fr

Chasselas, pêches, abricots, muscat et exalta (variété sans pépin)

Vente à la ferme du lundi au samedi à partir de 17h30.

22 CÉLINE GRIZOU

Les Religieuses

82340 **SAINT MICHEL**

Recette Zéro gaspillage

Cosses de fèves à l'espagnole

Ingrédients pour 4 personnes : 200 g Cosses de fèves effilées, 1 Oignon doux, 2 gousses d'ail, 3 Tomates longues , 50 g Chorizo fort coupé en morceaux.

Commencez cette recette en coupant les 200 g de cosses de jeunes fèves effilées en tronçons.

Émincez finement 1 oignon doux et faites-le rissoler dans une poêle avec 2 gousses d'ail dans l'huile d'olive. Détaillez en cubes 3 tomates longues et ajoutez-les. Laissez compoter quelques minutes.

Ajoutez les tronçons de cosses et laissez cuire 5 min. Ajoutez 50 g de chorizo fort coupé en morceaux et laissez cuire quelques minutes de plus.

Assaisonnez si nécessaire et retirez du feu. Servez en salade froide ou sur des tartines de pain grillé en entrée.

Astuce : utilisez un économe pour retirer les fils des cosses de fèves puis retirez les fèves. Plongez les cosses dans un grand volume d'eau froide citronnée pour éviter qu'elles ne noircissent avant de les cuisiner.



24 EARL DE GARLIN VIGNOBLE

Garlin

82340 **DUNES**

Mail : earl.garlin.vignoble@gmail.com

Tél. : 06 79 98 61 20

Instagram : garlin.vignoble

Vente de fruits et légumes de saison, raisin de table muscat et chasselas.

Vente de vin AOC Brulhois et Vin de France, en vrac et en bag in box.

25 GILLES MAGUELONNE

756 Chemin de Creyse

82400 ST VINCENT LESPINASSE

Tél : 06 08 42 42 84

Cerise, Chasselas, Fraise, fruits et légumes

Présent en saison, sur les marchés du mardi matin et du samedi matin à Valence d'Agen

26 LES VERGERS

DE CARNAULE

Famille MOLIÉ

82340 **ST CIRICE /**

47270 ST SIXTE

Tél. : 05 53 87 34 69

Cerises, pêches, nectarines, abricots, pommes, jus de fruits, pruneaux.

Vente à la ferme à St Sixte et sur les marchés de Valence d'Agen le mardi et samedi matin.

7 FERME DE GUYRAUDELLE

Jean-Emmanuel et Sabine RIGAL
Guyraudelle

82400 **ST PAUL D'ESPIS**

Tél. : 06 72 85 40 96

mail : jmanurigal@gmail.com

Site web : www.bienvenue-a-la-ferme.com/tarn-et-garonne

Asperges blanches et vertes en bio. Cerises, abricots, prunes Reine-Claude, pêches de vigne, en bio Chasselas de Moissac et muscat. Pommes anciennes, jus de pommes, jus et pétillant de chasselas et de muscat.

Vente à la ferme du mardi au vendredi de 18h à 19h. En saison, marché de Moissac le samedi et le dimanche matin.

28 VERGERS DE TOUTICAUT

Sabine et Hervé MAURY

Touticaut

82340 **DUNES**

Tél. : 06 87 90 19 17

Email : vergersdetouticaut@gmail.com

Site web : www.vergers-de-touticaut.fr

Confitures, pruneaux, sauces, tisanes, fruits frais de saison, coffrets cadeaux

Boutique, Vente à la propriété, Visites libres sur demande

Activités : Dégustation de produits Producteurs de fruits en agriculture raisonnée : cerises, pruneaux, prunes, poires, pommes. Vente de fruits de saison, confitures, infusions, sauces, condiments, aromatiques.

Ouverture à la ferme tous les après-midi de l'année - fermeture le dimanche

Boutique à Valence d'Agen Mon Epicerie de Campagne : du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Le dimanche matin sur le marché d'Agen.

<http://www.vergersdetouticauf.fr>

29 RAPHAËL CHAUCHARD

Belot

82400 **SAINT PAUL D'ESPIS**

tel : 06 32 80 64 44

A la saison, vente de melons à la ferme du lundi au samedi de 17h à 19h30.

Présent aussi sur les marchés de Valence d'Agen, le mardi et le samedi.

30 MARIE-JEANNE TOUEILLE

Terle

82400 **ST PAUL D'ESPIS**

Tél. : 05 63 39 67 63

Chasselas, melons et nectarines. Vente sur les marchés de Valence d'Agen, le mardi et samedi matin

31 GAEC DE STE EULALIE

Lucie CACHARD et Alexandre BRUEL

Ste Eulalie

82400 **MONTJOI**

Tél. : 06 07 75 88 21

Producteurs de fraises et de prunes

Vente sur l'exploitation sur commande

32 PHILIPPE MARTY

280 Chemin de Brunet

82400 **ST PAUL D'ESPIS**

Tél. : 05 63 04 96 08

Vente de fraises.



Le Melon

Pour choisir un bon melon, fiez-vous d'abord à votre nez. Un melon à point dégage un parfum léger. Il doit être lourd. S'il est très légèrement fendu au niveau du pédoncule c'est le signe d'une pleine maturité, de même si celui-ci est prêt à se détacher.



33 GAEC COSTE PELADES

Thierry et Ghislaine DUSSAC
La Planète
82340 **AUVILLAR**
Tél. : 06 50 88 27 42

Produits de saison, melons, pastèques, fraises, prunes, muscat
Vente à la ferme uniquement, le vendredi de 18h à 19h15
Exploitation en Haute Valeur Environnementale (HVE)

34 EARL GIACOMETTO

Lagravette
82400 **VALENCE D'AGEN**
Tél. : 06 95 70 43 52
Fb : Earl Giacometto Fruits & Légumes
Vente à la ferme de fraises et de

nombreux légumes à la saison.
Cueillette en plein champs en famille ou entre amis.
Vente sur les marchés de Valence d'Agen les mardis et samedis

35 BENOÎT BORDIEU

Roustit
82360 **LAMAGISTERE**
Tél. : 05 63 94 51 15
Mail : earlbordieu@gmail.com
Vente à la ferme de fruits et légumes de saison

36 CANOURGUES NICOLAS

Pomeyrol
82340 **LE PIN**
Tél. : 05 63 95 91 58
Pommes, et pommes bio

37 LES FRUITS DU PÈRE

NOUNOURS

Jean-Luc FREMONT et Brigitte
DUBOR
Bouffario
2700 Route du Coteau

82400 **MONTJOI**

Tel : 06 31 77 21 43

Pêches, pommes,

En saison sur l'exploitation de
14h à 18h du 15 juin au 20 août
du lundi au vendredi
Pommes sur commande

La Noisette

Originaire d'Asie mineure, le noisetier (ou coudrier) est un arbrisseau des régions au climat humide et tempéré. Son fruit, la noisette (qui signifie petite noix), a conquis l'Europe dès l'Antiquité. Aujourd'hui, on la cultive notamment en Turquie, en Italie et en Espagne. Chez nous, c'est la Corse, les Pyrénées Orientales et le Sud-ouest qui en produisent le plus.

Il en existe une dizaine de variétés, qui apparaissent entre la fin de l'été et le début de l'automne. Parmi elles, on trouve notamment l'Aveline, très grosse ou encore la Corabel (sélectionnée par l'INRA) et la Fertile de Coutard, qui sont de très grosses variétés à la saveur fine et agréable.

38 STÉPHAN RATTO

Barrieu
82340 **LE PIN**
mail : ratto.stephan@wanadoo.fr
Tél. : 06 22 78 14 85
Exploitation en haute valeur environnmentale
Noisettes, pommes

39 PIERRE GARY

613 Chemin de Badenclau
82400 **GOUDOURVILLE**
Tél. : 06 08 04 14 33
Exploitation en haute valeur environnmentale
Producteurs d'Amandes
Présent sur les marchés de Valence d'Agen et d'Auvillar d'octobre à avril

Temps de partage avec les enfants

Pâte à tartiner

Pour 2 pots de 250 g : 350 g de noisettes fraîches, 40 g de cacao en poudre, 150 g de cassonade, 25 ml d'huile de noisette

Préchauffez le four à 170°C (th 5-6) en mode chaleur tournante. Cassez les coques des noisettes afin d'en récupérer les fruits. Versez-les sur la plaque du four et faites-les torrifier pendant 10 à 12 minutes en surveillant la coloration.

Versez les noisettes encore chaudes dans un robot muni d'une lame en métal et mixez-les finement pendant au moins 5 minutes. Elles s'aggloméreront progressivement.

Ajoutez le cacao en poudre et la cassonade (le mélange doit être homogène), puis versez l'huile de noisette en filet très fin dans le robot toujours en marche. Vous obtiendrez une pâte brillante et homogène.

Versez la pâte dans les pots propres et secs. Vous pouvez les conserver au réfrigérateur ou les faire stériliser à 100°C pendant 1h30.



— les produits transformés —

CONFITURES, JUS DE FRUITS,
LES PRUNEAUX, PAIN ET FROMAGE

40 EARL AURIÈRES LE COMPTOIR FRUITS ET LÉGUMES

Gabet

82400 **GOLFECH**

Tél. : 09 62 62 89 80

Mail : sarl.aurieres@hotmail.com

Fb : Le Comptoir Fruits &

Legumes

Horaires d'ouverture :

du lundi au vendredi : 9h à 12h30
et 14h30 à 18h30

le samedi : 9h à 12h30

La vente des produits de la ferme se fait à la boutique «Le comptoir des fruits et légumes» : fraises, fruits et légumes de saison, jus de fruits, confitures.

6 CLOS DE LADREX

Christelle LANNES

4803 Route de Barguelonne

82400 **ST PAUL D'ESPIS**

Tél. : 06 37 91 00 98

Mail : closdeladrex@wanadoo.fr

Site : closdeladrex.com

Fb : Clos de Ladrex

Chasselas, jus et pétillant de chasselas, confitures, apéritifs « l'émoustilleur », chutney, pâtes de fruits, croque douceur, gelées, raisins à l'eau de vie, fruits de saison.

Boutique, Vente à la propriété aux horaires suivants : mardi et jeudi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30, le mercredi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30. En dehors de ces horaires, appelez avant de venir.

Toute l'année vente sur le marché de Montaigu de Quercy le samedi matin et le mercredi matin en juillet et août.



De la Prune d'Ente au Pruneau

La récolte des prunes d'Ente s'effectue traditionnellement à pleine maturité entre la mi-août et la mi-septembre. Elles présentent alors une couleur violet foncé à reflets bleuâtres caractéristique. Leur chair ambrée, couleur de miel est juteuse et délicieusement sucrée.

Une fois récoltées, les prunes d'Ente fraîchement cueillies sont transportées sur l'exploitation, où elles seront successivement lavées, triées, calibrées et séchées. C'est au terme de ces étapes que la prune devient un pruneau.

Le Pruneau d'Agen : une saveur authentique

Le pruneau d'Agen, se suffit à lui-même. C'est un délice à grignoter tel quel, à tout moment de la journée, lorsqu'un petit creux se fait sentir au bureau, au goûter pour les enfants ou en tant qu'aliement de l'effort lors de la pratique d'une activité sportive. C'est le fruit du grignotage intelligent qui au-delà du plaisir gustatif apporte de nombreux bienfaits à votre organisme.

42 EARL DU CHÊNE BOULE

Jean-Marc SOPETTI

Le Bosc

82340 **DUNES**

Tél. : 06 07 62 92 85

Mail : earlcheneboule@orange.fr

Services : Vente à la propriété

Vente à la ferme de cerises, pruneaux, jus de pommes, fruits de saison. Fortement conseillé de téléphoner avant la venue à la ferme.

Ferme en Haute Valeur Environnementale, pommes Juliet en Bio



Connus dès la plus Haute Antiquité les vertus naturelles du pruneau d'Agen, satisfont pleinement aux exigences actuelles d'une alimentation saine et équilibrée alliant équilibre et saveur. Ses qualités nutritionnelles s'appuient sur 3 piliers : la qualité de ses glucides, la répartition de ses fibres, la diversité de ses vitamines et de ses minéraux.

Des fibres harmonieusement réparties

Le pruneau contient en effet une quantité importante de fibres (7 g pour 100 g en moyenne), harmonieusement réparties entre fibres solubles (40 à 50 %) et insolubles (50 à 60 %). Les premières, très bien tolérées par l'organisme confèrent au pruneau son «moelleux». Elles possèdent une forte capacité de rétention d'eau et exercent une action bénéfique et douce sur le transit intestinal. Les secondes jouent un rôle plutôt «mécanique» en accélérant et en stimulant le fonctionnement des intestins.

Une grande diversité de vitamines et minéraux

Le pruneau d'Agen contient un éventail très large de minéraux (fer, magnésium, potassium, bore, ...) et de vitamines, anti-oxydantes notamment (provitamine A, vitamine E, ...). Très recherchées pour leurs propriétés protectrices, elles piègent les radicaux libres, à l'origine de la dégénérescence cellulaire.

Les jus de fruits

Riches en vitamines, faciles à déguster, 100 % naturels, 100 % issus de nos vergers.

Nos jus de fruits sont sans colorants, sans sucre ajouté, sans conservateurs, simplement pasteurisés.



43 STÉPHANE BOINARD

Borde haute – Piac
82400 **SAINT PAUL D'ESPIS**
mail : st.boinard@orange.fr
Tél. : 06 70 55 52 42
Pétillants et jus de chasselas,
muscat et pommes.

44 EARL DU CARRELOT

Hermina et Arie PHILIPSEN
2260 avenue du Brulhois
82340 **DONZAC** / 82120
CASTERAT BOUZET

Tél. : 0631667222 et 0768605675
philipsen@free.fr

FB : EARL du Carrelot

Instagram : earl_du_carrelot

Visites guidées sur demande, Visites pédagogiques. Dégustation de produits. Ferme en Haute Vallée Environnementale. Divers jus de pommes, seuls ou en mélange, en bag in box de 3 et 5 litres. Fabrication artisanale. Vente de pruneaux et fruits frais de saison. Vente à la ferme, présent sur le marché d'Auvillar le dimanche matin.

45 EARL DE GAILLAC

Nicolas DUSSAC
Gaillac

82400 **SAINT PAUL D'ESPIS**

Tél. : 05 63 29 03 60

Pêches, nectarines, pommes

Jus et pétillants de pommes

Vente avec des casiers

46 EARL DE JOUANERY

Patrick MARTIN

Jouanery

82340 **SAINT MICHEL**

earlferme.jouanery@gmail.com

Tél. : 06 25 68 08 60

Vente à la propriété sur commande de jus de raisins et de pommes. Producteur de prunes, raisin muscat, pommes.

Pain et Fromages

47 LOU BOULBIL

Jean-Pierre DELBOULBE
Querbis

82400 **CASTELSAGRAT**

Mail : louboulbil@wanadoo.fr

Tél. : 06 88 02 70 15

Site : www.louboulbil.fr

Fb : pain louboulbil

Fabrication à la ferme, dans son laboratoire monté dans un ancien séchoir. Vous pouvez trouver pains de campagne au levain,

pains spéciaux au levains tels que pains aux figues, aux noix, complet, au curcuma, au maïs, aux céréales... , baguettes croustillantes, viennoiseries tels que jésuites, torsades, rissoles, chouquettes, chaussons aux pommes
Vente sur le marché de Valence d'Agen et de la région. Vente à la ferme à -50 % du mardi au vendredi de 14h30 à 17h30 et le samedi de 14h30 à 16h30.

Pain et Fromages

48 FROMAZ' DE VALÉRIE

Valérie et Bruno BOULARAN
700, lieu dit Couty
82200 **MALAUSE**
Mail : fromazdevalerie@gmail.com
Tél. : 06 73 49 99 58
Fb : Fromaz de Valérie
Fromages de chèvre divers : brunette au sel cendré, nature de géo, le cœur amoureux, la réu-

nionnaise, le couty, la buche et la buchette, yaourt.

Présent sur le marché d'Auvillar le dimanche matin et de Valence d'Agen le samedi matin. Vente à la ferme le mercredi, vendredi et samedi de 14h à 16h. Visite possible de la chèvrerie sur réservation. Primé Médaille de Bronze dans le Lot.

La Bière

49 BRASSERIE MX

Alexandre MISSIOUX
537 Chemn de Bellecombe
82400 **PERVILLE**
Mail : mxbrasserie@gmail.com
Tél. : 06 60 46 37 94
Artisan Brasseur de bières artisanales
Vente sur place du mardi au samedi de 10h à 19h00
Visite guidée sur rendez-vous.

50 BRUNEL BIÈRES

1012 Impasse de Céré
82400 **GASQUES**
Tél. : 06 07 73 66 92
Site : brunelbieres.fr
Fb : Brunel Bières
Fabrication artisanale de différentes bières traditionnelles et anglaises.
Vente à la propriété tous les vendredis de 9h00 à 17h00, les autres jours sur rendez-vous.
Vente le samedi matin sur le marché de Valence d'Agen, et de Cordes Tolosane.

mais encore...

LE MIEL, LES COSMÉTIQUES, LES DISTRIBUTEURS
AUTOMATIQUES, COURS DE CUISINE

Le Miel

Dès les premiers rayons de soleil, elle sort à la recherche des premières fleurs. Rien de plus facile que de voler de verger en verger, de champs en champs sur ce territoire tellement varié.

Le miel était présent sur la terre bien avant l'homme car les abeilles qui le fabriquent y sont apparues il y a des dizaines de millions d'années.

Le saviez-vous ? Le scientifique Heinrich a mesuré le volume de travail effectué par les abeilles butineuses. Ainsi, pour produire un pot de 500 grammes de miel, les abeilles doivent effectuer plus de 17.000 voyages, visiter 8.700.000 fleurs, le tout représentant plus de 7.000 heures de travail.



51 NOËLLE BESSON

Rebec

82340 **ST CIRICE**

Tel. : 05 63 39 59 98

Miel, savons, bougies en cire, vinaigre de miel, bonbons.

Vente à la ferme

52 LES RUCHERS

DE L'APICULTEUR

Frédéric CHEVALLIER

4, Route d'Espalais

82400 **POMMEVIC**

Tél. : 06 37 72 80 29

Site : www.lapiculteur.com

Miel, propolis, miel non filtré

selon une méthode ancestrale par égouttement. Vente à la propriété sur rendez-vous

53 PIERRE DEJEAN

Les Plantos

82400 **VALENCE**

Tél. : 06 47 33 36 80

Miel, propolis, gelée royale.

Vente sur les marchés de Valence d'Agen le mardi et le samedi matin.

54 LE BERGER DES ABEILLES

Andrée HUMBLLOT

Ladrex

82400 **ST PAUL D'ESPIS**

Tél. : 06 28 42 07 62

Vente de miel de nombreuses variétés, gelée royale, pain d'épices. Ruches en transhumances.

55 JEAN-CLAUDE RAFIN

9, route de Bardigues

82340 **AUVILLAR**

Tél. : 05 63 29 07 01

Mail : jean-claude.rafin@orange.fr

Vente de miel et bonbons miel à l'année à la propriété et sur le marché d'Auvillar le dimanche matin.

56 NECTY

Valérie et Jean-Pierre SARRAUT

6, rue du Palais

82340 **AUVILLAR**

Tél. : 06 78 56 31 62

Mail : necty.apiculture@gmail.com

Fb : Maison Necty

Miel d'acacia, châtaignier, forêt, crémeux, toutes fleurs, trèfle blanc/luzerne, mais aussi, pain d'épices, limonade au miel, hydromel, bonbons au miel, fruits sec au miel (amandes, noix, noisettes) et pâte à tartiner (miel de colza et poudre de noisettes locales)

Achat direct à la miellerie possible au 6 rue du Palais – 82340 AUVILLAR. Nous ouvrons notre boutique à la miellerie tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 19h.

Achat en libre service possible sur des casiers au 3 Rue de l'Église – 82340 AUVILLAR, ouvert 7j/7 et 24h/24. Présents sur les marchés de Fronton le jeudi matin et Montauban le samedi matin.

57 MIELLERIE LA TOUR DES TEMPLIERS

Vente à domicile «sur commande» (pain d'épices, présentations pour toutes occasions, Noël...).

LEMONNIER Gency - «bouyouh»

Tél: 05.63.39.42.32

Courriel : gencylemonnier@orange.fr

Cosmétiques

58 EM'ANE

Cécile BOUDON
1025 côte de la Serre
82400 **ST VINCENT LESPI-
NASSE**

email : contact@emane.fr
Tel. : 06 50 93 74 16
Site : www.emane.fr
Fb : Em'ane - Cosmétiques au lait
d'ânesse
Elevage d'ânesses laitières –

Gamme de savons et de cosmétiques au lait d'ânesse. Produits sans paraben et sans phénoxyethanol.

Boutique, vente à la propriété sur rendez-vous et sur le marché de Valence d'Agen le mardi matin.

Diverses activités sur réservation : Découvertes des ânes, promenade pédestre, tables de pique-nique ombragées, goûter

Cours de Cuisine

59 CHARME ET DOUCEURS DE ROZIÈS

Martine NEVEJAN-DEFRUIYT
Roziès

82340 **DUNES**
Tél. : 0563390936
Mail : info@rozies.fr
Site : <http://martine.defruyt.free.fr>
Professeur de gastronomie et du vin, elle vous conseille sur les techniques avancées et efficaces dans l'art de mettre le couvert, de dresser une belle table de fêtes et préparer un vrai festin culinaire à la maison.
Après l'élaboration, la mise en œuvre d'une réception réussie,

les stagiaires sont invités à déguster le repas élaboré accompagné des meilleurs vins sélectionnés.



Les Distributeurs Automatiques

Au delà de la vente à la ferme ou sur les marchés, la vente des produits de l'exploitation grâce aux distributeurs automatiques est une solution qui commence à se développer. Cela permet de répondre à la demande des consommateurs 24h/24 et 7jrs/7.

Sur le territoire de la Communauté de Communes, 4 agriculteurs ont fait le pas et vous proposent leurs produits en vente grâce à ce système.

AUVILLAR :

Arnaud BROUGNON, face à la sortie de l'autoroute dans un chalet bois. Vous y trouverez les produits de saison, des jus de grenades et de pommes.

Valérie et Jean-Pierre SARRAUT, en centre village, dans la rue qui monte vers l'église. Vous y trouverez du miel, mais également bien d'autres produits des fermes pour vous dépanner.

ST PAUL D'ESPIS :

Nicolas DUSSAC, en bord de la départementale 953, à l'intersection menant à St Paul d'Espis, au lieu dit « La Gravette ».

Vous y trouverez des jus de pommes, des fruits et légumes de saison, du miel.

VALENCE D'AGEN :

Gilles MAGUELONNE, en ville au 14, allées du 4 Septembre. Vous y trouverez des fruits de saison, fraises, pommes, ...



— agriculture biologique —

60 LA FERME DE L'ÉCUREUIL

Vincent et Nathalie POTIER

385 imp. De Gerbas

82400 **GOUDOURVILLE**

Mail : lafermedelecureuil@gmail.com

Tél. : 06 48 50 54 93

Exploitation certifiée Bio, mention Nature et Progrès.

Fruits de saison, noix, noisettes, amandes, cerises, poires, pommes pêches, prunes, figues.

Jus de pommes, de pommes figues, pommes fraises.

Sirops, compotes et confitures.

Huile de tournesol, légumes de saison.

Pain pur levain blé rouge de Bordeaux nature ou avec graines, pain pur levain petit épeautre.

Pâtisseries élaborées principalement avec les produits de notre ferme. Chaussons aux légumes.

Vente sur le marché d'Auvillar le mercredi soir, et sur le marché de Moissac le samedi matin.

61 EARL BROUGNON

BIO PRODUCTION

Arnaud BROUGNON

Fillote

82340 **AUVILLAR**

Tél. : 06 07 31 66 25

Mail : arnaud.brougnon18@orange.fr

Production en bio.

Vente à la ferme de fruits et légumes de saison : melons, pastèques, potimarrons, butternut, ...

Horaires de vente à la ferme : en saison l'après midi de 14h à 19h du lundi au samedi.

62 LA PETITE FERME DE LA FORÊT

Christine GRUB

Lieu dit « La Forêt »

82400 **CASTELSAGRAT**

Mail : christine.grub@laposte.net

Tél. : 06 95 42 36 35

Fb : lapetitefermedelaforet

site : www.la-petite-ferme-de-la-foret.fr

Légumes de saison en culture bio.
"Depuis le lancement de mon activité, je veille toujours à ce que la qualité de mes produits soit à la hauteur de vos exigences."

Vente sur le marché de Valence d'Agen le mardi et samedi matin. Vente à la propriété sur rendez-vous. Vente également de paniers de légumes sur commande.

63 LAURENT ET LUCIE

DELPECH

Sazy

82340 **DUNES**

Tél. : 06 08 87 66 65

Mail : lucie.delpech@orange.fr

Producteur de fruits de saison labellisé Bio et Bio cohérence.

Fruits : prunes, pruneaux et raisins vendus à la ferme à la saison.

Vin AOC Brulhois et Domaine de Bel Casse

64 EARL LAGUILLONE

Delphine et Sébastien DELPECH
Cloupet

82340 **SISTELS**

Tél. : 06 78 07 09 64

Fb : Earl Laguillone famille Delpech

Instagram : earl_laguillone_delpech

Asperges blanches et vertes en bio. Vente à la ferme pendant la saison et sur les marchés de Va-

lence d'Agen.

Pruneaux et raisins en bio. Vente à la ferme pendant la saison et sur les marchés de Valence d'Agen.

65 EARL JEM

Emilie et Jean-François

CONQUAND

Lieu dit Courrière

82360 **LAMAGISTERE**

Tél. : 06 86 59 33 22

Mail : emilie.conquand@gmail.com

ou earljem82@gmail.com

Site : www.jem-maraichage.fr

Vente sur le parking de la gare de Lamagistère tous les vendredis de 14h à 19h.

Possibilité de passer commande ou de venir librement sur le stand se servir.

66 Ô MOULIN À LÉGUMES

Lionel TOUCHARD

1765 Rte de la Barguelonne

82400 **SAINT PAUL D'ESPIS**

Mail : o.moulin.a.legumes@gmail.com

Tél. : 07 82 44 64 26

Producteur de légumes de saison et quelques fruits.

Vente à la ferme à compter du 15 juin tous les lundis, et de juillet à septembre les lundis et jeudi de 17 à 19h.

Commande en détail et en demi-gros pour les particuliers.
Abonnement mensuel de paniers

de légumes avec livraison hebdomadaire en point de dépôt

Recette Légumes d'été

Ratatouille Confit

Ingrédients pour 6 personnes : 2 belles aubergines, 2 poivrons verts, 1 poivron rouge, 4 gros oignons blancs, 4 courgettes, 10 tomates, 5 gousses d'ail, 4 c à s d'huile de tournesol, 8 c à s d'huile d'olive, 10 brins de thym, 3 feuilles de laurier, 4 morceaux de sucre

Peler et épépiner les tomates, puis les mixer avec les 5 gousses d'ail. Mettre le jus obtenu dans une casserole avec le sucre et le laurier et faire réduire jusqu'à la consistance d'une purée.

Émincer les oignons épluchés et les faire fondre à feu doux dans une poêle avec 2 c à s d'huile de tournesol et du poivre. Verser dans une cocotte en fonte et faire mijoter à feu très doux.

Émincer les poivrons et les faire fondre dans 2 c à s d'huile de tournesol avec du sel jusqu'à ce qu'ils soient mous. Les mettre dans la cocotte.

Laver les courgettes, les couper en petits cubes et les faire dorer à la poêle dans 2 c à s d'huile d'olive et avec le thym. Les mettre dans la cocotte et continuer la cuisson à feu très doux.

Laver les aubergines, les couper en petits cubes et les faire dorer dans 4 c à s d'huile d'olive avec du poivre. Quand elles sont molles les ajouter dans la cocotte. Faites-en dorer quelques unes.

Ajouter la purée de tomates, et laisser mijoter à découvert pendant 2 à 3 h environ à tout petit feu. Le confit de ratatouille est prêt quand il change de couleur et devient foncé. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Le confit peut se manger chaud en accompagnement d'une grillade de viande de Blonde d'Aquitaine, ou froide sur une bonne tranche de pain de campagne toastée.

recette

— des produits aux producteurs —

AIL BLANC DE LOMAGNE

(Autour des Appellations)

- 1•Damien MALEYSSON – Mansonville
- 2•Fernand MENOÛ – St Cirice
- 3•Damien DESBOURDIEUX - Bardigues

ASPERGES

(Autour des fruits et légumes)

- 40•Earl AURIÈRES - Golfèch
- 64•Earl LAGUILLONE – Sistels
- 20•Francis FEUTRIER – Merles
- 21•Le Panier des Majo – Merles
- 7•Ferme de Guyraudelle – St Paul d’Espis

BLONDE D’AQUITAINE

(Autour de la viande)

- 13•Marc FAURÉ - Gasques

CANARD GRAS

(Autour de la viande)

- 15•Les Champs de Lagarrière – Mansonville
- 14•René BOTTACIN – Bardigues
- 16•La ferme de Plumassan – Dunes
- 12•La ferme de Rouquet - Dunes

CERISES

(Autour des fruits et légumes)

- 25•Gilles MAGUELONNE – St Vincent Lespinasse
- 40•Earl AURIÈRES – Golfèch
- 5•Earl de Bergonzat – St Paul d’Espis
- 24•Earl de Garlin Vignoble - Dunes

CHASSELAS DE MOISSAC

(Autour des Appellations)

- 4•Benoît BICHET – St Vincent Lespinasse
- 5•Earl BERGONZAT – St Paul d’Espis
- 6•Clos de Ladrex – St Paul d’Espis
- 7•Ferme de Guyraudelle – St Paul d’Espis
- 25•Gilles MAGUELONNE – St Vincent Lespinasse
- 30•Marie-Jeanne TOUEILLE – St Paul d’Espis

CONFITURES

(Les produits transformés)

- 40•Earl AURIÈRES – Golfèch
- 6•Clos de Ladrex – St Paul d’Espis
- 28•Les Vergers de Touticaut - Dunes

MELONS

(Autour des fruits et légumes)

- 30•Marie-Jeanne TOUEILLE – St Paul d’Espis
- 33•Gaec de Coste Pelade – Auvillar
- 29•Raphaël CHAUCHARD – St Paul d’Espis

FRAISES

(Autour des fruits et légumes)

- 25•Gilles MAGUELONNE – St Vincent Lespinasse
- 31•Gaec de Ste Eulalie – Monjoi
- 32•Philippe MARTY – St Paul d’Espis
- 33•Gaec de Coste Pelade – Auvillar
- 34•Earl GIACOMETTO – Espalais
- 40•Earl AURIÈRES - Golfèch

LÉGUMES

(Autour des fruits et légumes)

- 22•Céline GRIZOU – St Michel
- 11•Earl de Garlin Vignoble – Dunes

- 34**•Earl GIACOMETTO – Espalais
- 35**•Benoît BORDIEU – Lamagistère
- 40**•Earl AURIÈRES - Golfèch

FRUITS

(Autour des fruits et légumes)

- 4**•Benoît BICHET - St Vincent Lespinasse
- 22**•Céline GRIZOU – St Michel
- 11**•Earl de Garlin Vignoble – Dunes
- 30**•Marie-Jeanne TOUEILLE – St Paul d’Espis
- 31**•Gaec de Ste Eulalie – Monjoi
- 33**•Gaec de Coste Pelade – Auvillar
- 35**•Benoît BORDIEU – Lamagistère
- 36**•Nicolas CANOURGUES – Le pin
- 37**•Les fruits du Père Nounours – Montjoi
- 40**•Earl AURIÈRES – Golfèch
- 42**•Earl du Chêne Boule - Dunes

FRUITS SECS

(Autour des fruits et légumes)

- 39**•Pierre GARY – Gourdourville
- 38**•Stéphan RATTO – Le Pin
- 60**•Vincent Potier - Goudourville

JUS DE FRUITS

(Les produits transformés)

- 40**•Earl AURIÈRES – Golfèch
- 6**•Clos de Ladrex – St Paul d’Espis
- 42**•Earl du Chêne Boule – Dunes
- 44**•Earl du Carrelot – Donzac / Casterat Bouzet
- 43**•Stéphane BOINARD – St Paul d’Espis
- 45**•Earl de Gaillac – St Paul d’Espis
- 46**•Earl de Jouanery – St Michel
- 33**•Gaec de Coste Pelade - Auvillar

VOLAILLES FERMÈRES

(Autour de la viande)

- 18**•Annie ESCUDIÉ – Espalais

PRUNEAUX

(Les produits transformés)

- 42**•Earl du Chêne Boule– Dunes
- 44**•Earl du Carrelot – Donzac / Casterat Bouzet
- 64**•Earl Laguillone – Sistels
- 33**•Gaec de Costes Pelades – Auvillar
- 26**•Les Vergers de Carnaule – St Cirice / St Sixte

MIEL

(Mais encore...)

- 51**•Noelle BESSON – St Cirice
- 52**•Les Ruchers de l’Apiculteur – Pommevic
- 53**•Pierre DEJEAN – Valence d’Agen
- 54**•Le Berger des Abeilles – St Paul d’Espis
- 55**•Jean-Claude Rafin – Auvillar
- 56**•Necty – Auvillar

VIN

(Autour des Appellations)

- 8**•Cave des Vignerons du Brulhois – Donzac
- 9**•Domaine de Thermes – Auvillar
- 10**•Deux Sœurs en Aquitaine – Clermont Soubiran
- 11**•Earl de Garlin Vignoble – Dunes
- 12**•La Ferme du Rouquet - Dunes

PORC NOIR

(Autour de la viande)

- 19**•Anthony CAMELLO – St Michel

BIO

(Agriculture Biologique)

- 60**•La Ferme de l’Ecreuil – Goudourville

- 61**•Earl Brougnon Bio Production -
Auvillar
- 62**•La Petite Ferme de La Forêt - Cas-
telsagrat
- 63**•Laurent et Lucie DELPECH – Dunes
- 64**•Earl Laguillone – Sistels
- 65**•Earl JEM – Lamagistère
- 66**•Ô Moulin à Légumes – St Paul
d’Espis

FROMAGE

(Les produits transformés)

- 48**•Froma’z de Valérie - Malause

BIÈRE

(Les produits transformés)

- 49**•Brasserie MX - Perville
- 50**•BRUNEL Bières - Gasques

COSMÉTIQUES

(Mais encore...)

- 58**•Em’ane – St Vincent Lespinasse

PAIN

(Les produits transformés)

- 47**•Lou Boulbil - Castelsagrat







OFFICE DE
TOURISME

OFFICE DE TOURISME DES DEUX RIVES

• AUVILLAR

4-6 rue du Couvent - **82340 AUVILLAR**

Tél. : 05 63 39 89 82 - ot-auvillar@cc-deuxrives.fr

• VALENCE D'AGEN

27 bis rue de la République - **82400 VALENCE D'AGEN**

Tél. : 05 63 39 61 67 - office.tourisme@valencedagen.fr



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
DES DEUX RIVES

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES DEUX RIVES

2, rue du Général Vidalot - BP 75 - **82400 VALENCE D'AGEN**

Tél. : 05 63 29 92 00 - info@cc-deuxrives.fr

SERVICE AGRICOLE

Tél. : 05 63 29 92 18 - isabelle.andujar@cc-deuxrives.fr

*à bientôt
dans les deux rives*