

CATALOGUE DES PRODUCTEURS

À DESTINATION DES PARTICULIERS



EDITORIAL

Valoriser l'agriculture locale pour une alimentation de qualité

A travers ce catalogue réalisé dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du village de Jausiers, le territoire souhaite valoriser nos producteurs locaux et faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour les habitants de la vallée.

Ce catalogue indique les lieux de vente des producteurs de la vallée de l'Ubaye et de ses environs, la période de disponibilité des produits ainsi que leur prix.

S'approvisionner localement permet de soutenir l'économie locale, avoir une meilleure traçabilité sur les produits consommés, valoriser le territoire, réduire sa consommation de produits transformés et rémunérer justement les agriculteurs.

Cela permet également de développer une certaine autonomie alimentaire qui est très chère à nos territoires de montagne.

Jacques Fortoul, Maire de Jausiers

Chers habitants et habitantes de la vallée de l'Ubaye,

Nous avons le plaisir de partager avec vous une initiative qui touche au cœur de notre communauté : la toute nouvelle édition du catalogue des producteurs locaux. Ce projet, soutenu techniquement par la Communauté de Communes de la Vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon (CCVUSP) et porté par la commune de Jausiers, illustre notre engagement envers le développement économique durable de notre vallée et le renforcement des liens au sein de notre territoire.

Ce catalogue va bien au-delà d'une simple liste de producteurs ; il est une véritable vitrine de la diversité et de la richesse des produits issus de notre terroir. Conçu pour faciliter la découverte et l'achat direct de produits locaux, il représente une étape clé vers un mode de consommation plus responsable et plus proche de chez nous, encourageant les circuits courts et la dynamique économique locale.

Nous vous invitons à explorer ce catalogue, à redécouvrir les saveurs de notre vallée et à vous joindre à nous dans cette démarche de valorisation de nos ressources locales. Ensemble, célébrons la richesse de l'Ubaye et œuvrons pour un avenir prospère et durable pour tous ses habitants et habitantes.

*Agnès Pignatel,
2ème Vice-Présidente de la CCVUSP en charge de l'attractivité du territoire.*





Sommaire

5

Contexte

6

Calendrier de saisonnalité des produits

8

Cartographie des producteurs représentés

10

Producteurs et produits de la vallée de l'Ubaye

28

Producteurs et produits de la vallée Blanche

33

Producteurs et produits hors-vallée

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) porté par la mairie de Jausiers a pour ambition de mettre en réseau les acteurs locaux autour de l'alimentation. Il a été initié par les élus de la commune afin de favoriser les liens entre producteurs et consommateurs et les circuits courts.

Le projet a officiellement été labellisé Projet Alimentaire Territorial du Programme National de l'Alimentation en avril 2021 par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Il a été renouvelé en 2024 pour les 5 prochaines années. L'approvisionnement de la restauration hors domicile en produits locaux est au cœur du PAT de Jausiers.

Bien que développé à une échelle communale, ce projet est soutenu par la Communauté de Communes Vallée Ubaye Serre-Ponçon. En effet, il a pour vocation de bénéficier à l'ensemble du territoire de la vallée de l'Ubaye. C'est le cas du présent catalogue.



- Précisions concernant le catalogue

Le catalogue est composé de fiches personnalisées présentant **24** productrices et producteurs ainsi que les produits qu'ils proposent. Tous localisés dans la vallée de l'Ubaye ou dans sa périphérie, ils pratiquent la vente en circuit-court.

Il ont été identifiés en partenariat avec la chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence.

- Commune de Jausiers - rédaction du catalogue

Chloé OCELLI, 2ème adjointe au Maire de Jausiers, en charge du Projet Alimentaire Territorial

Claire CARBONNEL, chargée du Projet Alimentaire Territorial de la commune de Jausiers

Plume DUELERMOZ, responsable communication de la mairie de Jausiers

- Communauté de Commune Vallée Ubaye Serre-Ponçon - contributeur

Agnès PIGNATEL, 2ème adjointe à la Communauté de Communes Vallée Ubaye Serre-Ponçon, en charge du développement économique

Pauline MELKA, chargée de mission développement économique à la Communauté de Communes Vallée Ubaye Serre-Ponçon

CALENDRIER DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS

Les fruits et légumes recensés ci-dessous sont ceux que l'on peut produire localement dans la vallée de l'Ubaye et dans sa périphérie.

Légumes	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Dec
Ail												
Artichaut												
Asperge												
Aubergine												
Blette												
Betterave												
Brocoli												
Carotte primeur												
Carotte												
Céleri												
Choux												
Concombre												
Courge												
Courgette												
Echalotte												
Endive												
Epinard												
Fève												
Haricot vert												
Mâche												
Melon												
Navet												
Oignon botte												
Oignon												
Pomme de terre												
Pdt primeur												
Poireau												
Radis												
Salade												
Tomate												



CALENDRIER DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS

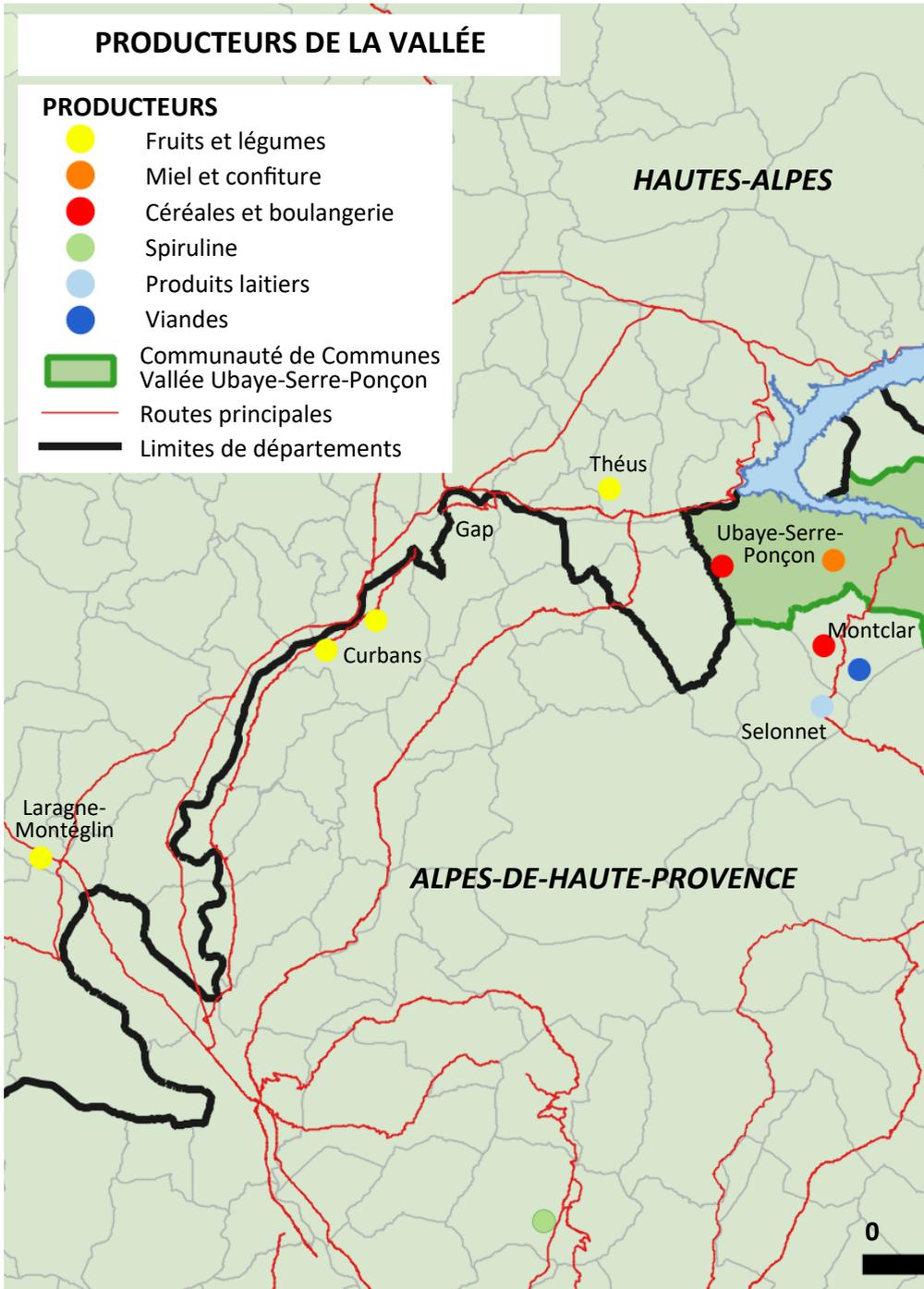
Fruits	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Dec
Abricot												
Cassis												
Cerise												
Coing												
Groseille												
Fraise												
Framboise												
Pêche												
Poire												
Pomme												
Prune												
Raisin												
Rhubarbe												

- Le fromage de chèvre et de brebis

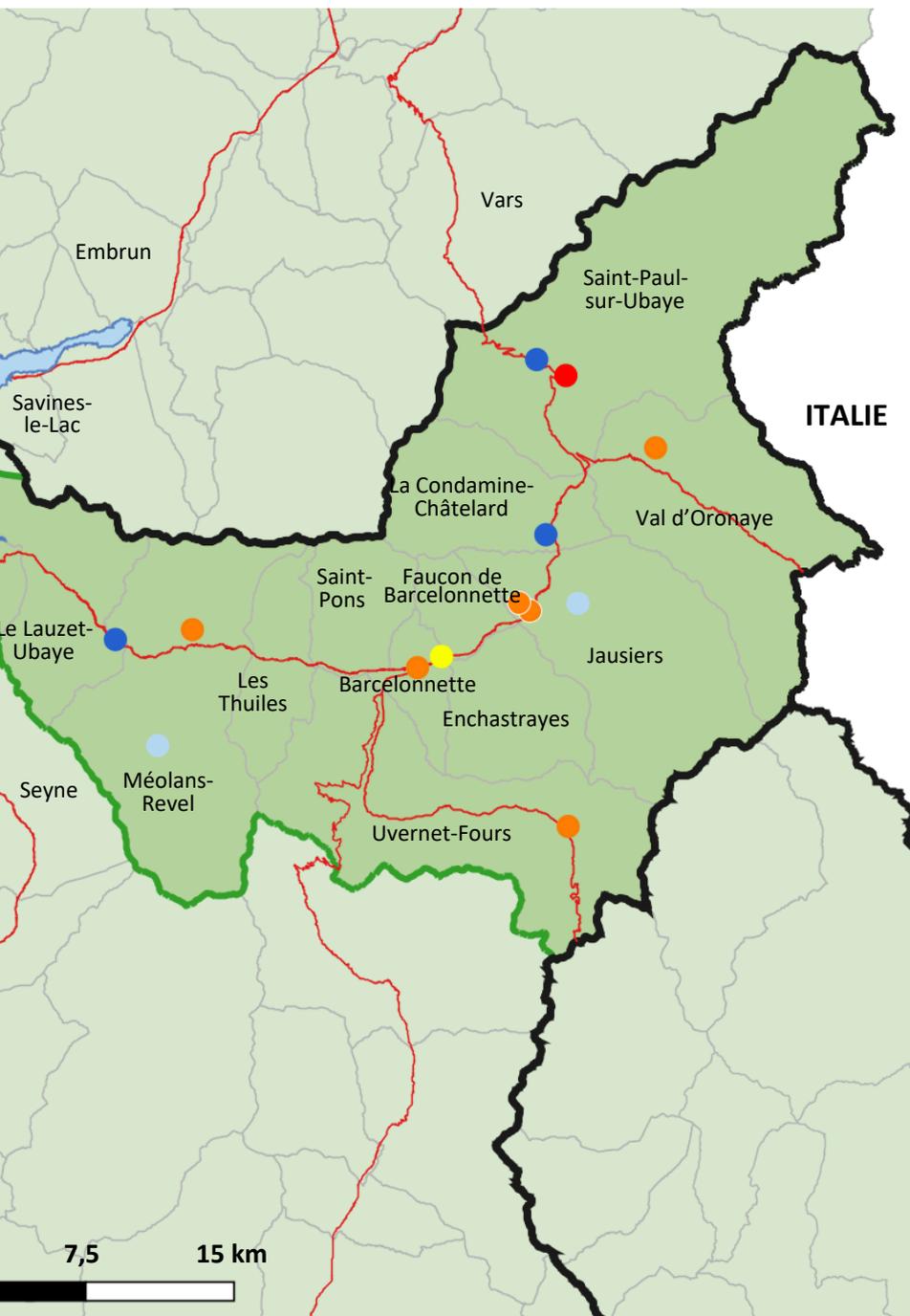
Il n'y a pas que les fruits et légumes qui ont une saison. Certains fromages sont aussi soumis à une saisonnalité. Contrairement aux vaches, les petits ruminants (chèvres et brebis) ont un cycle hormonal "saisonné" et ne peuvent être pleines que durant l'automne ou l'hiver. Durant cette période, on ne peut pas les traire pour ne pas les affaiblir. Cela explique pourquoi il n'y a en principe pas de fromage frais ou des yaourt de brebis et de chèvre en hiver. Les fromages secs de type tomme se conservent plusieurs mois et peuvent donc toujours être consommés l'hiver. Cependant, certains éleveurs utilisent des procédés artificiels pour "désaisonner" leurs bêtes afin de produire du lait même en hiver. C'est grâce à ces procédés que l'on trouve du fromage frais de chèvre et de brebis toute l'année. Les éleveurs recensés dans le catalogue respectent les cycles naturels de leurs animaux, c'est pourquoi ils ont une période creuse en hiver qui est résumée par le tableau ci-dessous.

Produits laitiers	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Dec
Yaourt et fromage frais de brebis												
Fromage affiné de brebis												
Yaourt et fromage frais de chèvre												
Fromage affiné de chèvre												
Yaourt et fromage frais de vache												
Fromage affiné de vache												

CARTOGRAPHIE DES PRODUCTEURS



TEURS DU CATALOGUE



VALLÉE DE L'UBAYE

11

Confitures et miels

18

Légumes, fruits et plantes aromatiques

19

Céréales et boulangerie

21

Produits laitiers

25

Viandes

CONFITURES TRON



☎ 06 04 05 66 83
 @ confiturestron@gmail.com
 📍 La Chanenche,
 04340 Méolans-Revel

“ Notre entreprise artisanale est située à Méolans-Revel. Nous fabriquons des confitures à partir de fruits achetés à des producteurs locaux des Alpes de Haute Provence (04) et des Hautes Alpes (05). Nous transformons également des fruits frais sauvages de la vallée de l'Ubaye (sureau, églantine, coing) et cultivons quelques plants de rhubarbes et de framboisiers.

Tous nos produits sont entièrement naturels. Ils ne sont élaborés qu'à partir de fruits (60 à 65%) et de sucre, selon des méthodes traditionnelles. Ils ne contiennent ni colorant ni conservateur.



Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Confiture Epépinée ou à partir de fruits en morceaux 	250g	3.3€	2 ans	Toute l'année
	450g	5€		
	1 kg	10€		
Gelée Pomme ou coing 	250g	3.3€	2 ans	Toute l'année
	500g	5€		
	1 kg	10€		
Tarte à la confiture 	Tarte entière sous film	6€	2 mois	Sur commande
Pâte de fruits Framboise, coing, myrtille, fraise, citron, orange 	100g	2.50€	2 ans	Toute l'année
	1 kg	25€		

Lieux de vente :



LES GAILLARDISES DE L'UBAYE



Entourée de ses montagnes, Béatrice crée ses saveurs en faisant toujours la part belle aux fruits. Authentique comme ses confitures, elle y passe du temps : trois cuissons pour permettre au sirop de pénétrer le fruit. Elle y consacre beaucoup d'amour pour que la magie opère. On dit même qu'elle rêve de saveurs improbables ...



- ☎ 06 63 77 53 66
- @ lesgaillardises@hotmail.com
- 📍 Lieu dit les Gaillards, Bayasse 04 400 Uvernet-Fours
- 🌐 www.lesgaillardises-ubaye.fr
- 📌 [Les Gaillardises de l'Ubaye](#)

Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Confiture Fruits rouges, fruits d'été, fruits d'automne, agrumes	250g	6-7€	NC	Toute l'année
Confiture Fleurs et légumes	125g	5€	NC	Toute l'année
Sirop Coquelicot, ginger lemon	50cL	7.50-8€	NC	Toute l'année
Barre de céréales	6x50g	8€	NC	Sur commande

Lieux de vente :



MIELLERIE DES SANIÈRES



“

Installés depuis 1984 dans la vallée de l'Ubaye, nous avons développé un savoir-faire qui nous permet de récolter un miel de grande qualité. Nous transhumons nos ruches afin de vous proposer des miels de crus variés tels que le miel de lavande et le miel de montagne.

”

- ☎ 06 11 52 60 26 / 06 85 87 04 73
- @ miellerie.des.sanieres@gmail.com
- 📍 Route de Malbosc, 04 850 Jausiers
- 🌐 www.miellerie-des-sanieres.com/
- f [La Miellerie des Sanières](#)

Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Miel de montagne 	500g — 1kg	9.5€ — 18€	2 ans	Toute l'année
Miel de lavande   	500g — 1kg	9.5€ — 18€	2 ans	Toute l'année
Nougat blanc Nougat noir 	100g	5.5€	NC	Sur commande
Extrait de propolis 	20 mL	7.5€	NC	Toute l'année

Lieux de vente :



AJK MIELS



Nous sommes un couple d'apiculteurs professionnels et passionnés, installés à Jausiers où nous produisons du miel de montagne. Nous transhumons nos ruches pour proposer des miels aux saveurs variées. Notre miel de lavande est labélisé IGP.



-  06 07 83 55 57
-  ajkmiels@gmail.com
-  15 rue du Commandant Car,
04 400 Barcelonnette
-  www.ajkmiels.com
-  [Ajik' miel Apiculture](#)

Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Miel de garrigue, provence, lavande, châtaignier 	250g 500g 1kg	6.9€ 9.9€ 17.9€	2 ans	Toute l'année
Pâte à tartiner miel de lavandes et noisettes 	500g	12€	NC	Toute l'année
Produits dérivés : nougat, pain d'épices, guimauves... 	Variable	NC	NC	À la boutique l'Atelier Du Miel

Lieux de vente :



LE RUCHER DE SAINT-OURS



“

Apiculteur depuis 30 ans, je suis installé à Saint-Ours depuis une dizaine d'années avec une centaine de ruches gérées en apiculture « raisonnée ». Mes abeilles profitent de l'environnement préservé de la Haute-Ubaye. Je récolte du miel de printemps et du miel de haute montagne.

”

☎ 06 85 16 2164
@ brunoguijarro@orange.fr
📍 Saint-Ours,
04 530 Val-d'Oronaye

Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC/kg	Disponibilité	DLC
Miel de lavande	1kg 500g	18€	Toute l'année	2 ans
Miel de printemps		18€	Selon les années	2 ans
Miel de châtaignier		18€	Selon les années	2 ans
Miel de forêt		18€	Selon les années	2 ans

Lieu de vente :



LE RUCHER DE KESIA



Au cœur de la Vallée de l'Ubaye les paysages de montagne offrent à mes abeilles un environnement naturel idéal pour la production de miel de crus et de gelée royale.



- ☎ 06 61 02 42 17
- @ contact@rucher-kesia.fr
- 📍 66 route des Laphonds
04 340 La Bréole
- 🌐 www.rucher-kesia.fr/commande
- 📌 [Le Rucher de Késia](#)

Produits :



Produits	Conditionnement	Prix TTC/unité	DLC	Disponibilité
Miel de lavande Miel de montagne	250g	6€	2 ans	Toute l'année
	500g	10€		
Miel à la propolis	125g	8€	6 mois	Toute l'année
Miel à la gelée royale	125g	13€	6 mois	Toute l'année
Gelée royale française	10g	23€	1 an	Toute l'année
	20g	45€		
	30g	60€		
Spray miel - propolis	15 mL	10€	2 ans	Toute l'année
Bonbon propolis	160g	5.5€	2 ans	Toute l'année
Pollen	200g	16€	1 an	Mai-août

Lieux de vente :



Juillet & août
Les mercredis
après-midi

LES ABEILLES D'ANTOINE



Natif de la vallée de l'Ubaye, j'ai récemment créé mon activité apicole par passion des abeilles et de leur fonctionnement.



☎ 07 64 40 25 32

@ antoine.audiffred@hotmail.fr

Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Miel de montagne	250g	6€	2 ans	Toute l'année
Miel de haute montagne	500g	9€		
Miel de lavande	1kg	17€		

Lieu de vente :



Juillet & août :
les dimanches

BLETTE & SARIETTE



Blette & Sarriette a vu le jour en 2022 pour produire des légumes et des plants de saison. Installés à Barcelonnette, nous travaillons en micro-agriculture sans produits chimiques avec des pratiques inspirées de l'agroécologie et de la permaculture.



☎ 06 79 85 21 62
 @ remiimbert@gmail.com
 📍 1 chemin de Villevieille,
 04 400 Barcelonnette
 📺 [Blette et sarriette](#)

Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Légume de saison	Panier de légumes à la semaine*	5€ 10€ ou 20€	1 semaine	Mai-octobre
Plant de légume Tomate, poivron, piment, aubergine, courge, potimarron, concombre, cornichon, poireau, oignon, salade, chou fleur, blette, betterave, pois, fève, aromae	Godet de 8 cm	1.7€	NC	Mi-avril - mi-juin (selon les plants)
	Godet de 9 cm	2€		
	Godet de 10 cm	2.5€		
	Godet de 11 cm	3€		
	Plant unité	15cts-30cts		
	Chou	1€unité-5€ les 8		

* Nos paniers de légumes sont réalisés avec les **légumes du moment**. Ils sont disponibles **tous les mardis** à partir de 10h.

Les personnes s'engagent à venir chercher leur panier chaque semaine sur une saison entière (mai à octobre).

Avec ce système vous soutenez votre producteur et encouragez l'agriculture locale.



Lieu de vente :



L'ÉCO-PAIN

“

Installés à Saint-Paul-sur-Ubaye, nous produisons du pain au levain biologique (certifié AB par Alpes Contrôle) . Nous travaillons avec les farine biologiques et locales du GAEC de Mélanie (situé à Montclar). Notre produit phare est le pain de campagne. Nous proposons aussi divers pains spéciaux.

Pour vous assurer de la disponibilité du pain, pensez à réserver par téléphone deux jours avant le jour de marché.



☎ 06 04 06 03 46
 @ lau.signoret@lilo.org
 📍 Le village
 04 530 Saint-Paul-sur-Ubaye

”



Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC/kg	DLC	Disponibilité
Pain de campagne moulé et autres pain spéciaux	500g	Selon le pain commandé	NC	Toute l'année
	1kg			

Lieu de vente :



DIDIER BARNEAUD



Installé en agriculture biologique depuis 1988, je cultive des lentilles et du petit épeautre dans le cadre préservé des Gorges de la Blanche.

Je décortique les lentilles et propose du petit épeautre mondé, ce qui permet de réduire le temps de cuisson.



☎ 06 22 02 31 17
@ didierbarneaud@gmail.com
📍 La Garde,
04 340 Ubaye-Serre-Ponçon



Produits :

Produits	Conditionnement	DLC	Disponibilité
Lentille 	Sachet de 500g	2 ans	Toute l'année
Petit épeautre mondé 	Sachet de 500g	2 ans	Toute l'année

Lieu de vente :



FERME D'ABRIÈS



“

Installés à Jausiers depuis le début des années 1990, nous élevons une soixantaine de brebis laitières. Elles sont au pâturage du mois de mai à novembre, ce qui garanti un lait de qualité. Nous réalisons la transformation sur notre exploitation afin d'obtenir fromages et yaourts de brebis.

”

☎ 04 92 84 68 76

📍 Route de Restefond,
04 850 Jausiers

Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Yaourt de brebis fermier	Pot en verre de 320ml	3.2€ le pot	21 jours	Mars-septembre
Tomme	À la coupe	27€/kg	NC	Toute l'année

Lieux de vente :



Tous les jours
de 16h à 19h



CHRISTIANE PEYTRAL



Je suis installée dans le hameau des Clarionds sur la commune de Méolans-Revel depuis 1993. J'éleve 65 chèvres qui bénéficient de l'environnement préservé du vallon du Laverq. Je réalise des fromages frais et affinés ainsi que de la faisselle de chèvre.



☎ 04 92 85 53 67

📍 Les Clarionds,
04 340 Méolans-Revel

Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Faisselle	Pot en plastique de 250g	2.3€/pot	28 jours	Février-décembre
Tomme	À la coupe	18€/kg	NC	Avril-décembre
Lactique	Lactique de 100g en caissette	15€/kg	NC	Février-décembre

Lieux de vente :



Tous les jours



GAEC DE L'ELVE



Notre ferme se situe sur la commune du Lauzet-Ubaye, à 1 200m d'altitude. Nous avons un troupeau mixte comprenant : une quarantaine de brebis brigasques laitières, et des chèvres de race Rove pyrénéenne et Rove poitevine pour réaliser notre fromage de chèvre et de brebis. Nous avons également 40 brebis allaitantes Mourérous.

Nous travaillons afin de minimiser au maximum l'impact de notre activité sur l'environnement : plantation d'arbres, pas d'arrosage des terres, pas de coupes à ras...

@ didier.vaiser@pm.me
990 La ligne
04 340 Le Lauzet-Ubaye



Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Brousse de chèvre	50g	1.35€	2 semaines	Mai-octobre
	1kg	30€		
Lactique de chèvres	40g	À préciser	NC	
	80g			
	120g			
Yaourt de brebis	125mL x 6	6.5€	2 mois	
Tomme de brebis	À la coupe	À préciser	NC	
Lactique de brebis	120g	À préciser	NC	

Lieu de vente :



COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE L'UBAYE



Depuis sa création en 1949, la coopérative a su développer son savoir-faire fromager traditionnel montagnard. L'ensemble de la gamme bénéficie de l'appellation montagne sous la marque "Le Chambeyron". La coopérative regroupe douze exploitations laitières de montagne pour une collecte qui avoisine les 1,8 millions de litres de lait de vaches et chèvres par an.

La coopérative comporte deux sites : Barcelonnette pour la fabrication de fromages secs et La Bréole pour la fabrication de fromages frais et yaourts.



☎ 04 92 81 00 30

@ cooplaitubaye@wanadoo.fr

📍 2 digue de la Gravette,
04 400 Barcelonnette

🌐 <http://www.fromagerie-ubaye.com/>

📌 [Coopérative Laitière de l'Ubaye](#)

Produits:



Produits	Conditionnement	DLC	Disponibilité
Fromage à base de lait de vache ou de chèvre	Entier ou à la coupe	NC	Toute l'année
Fromage blanc nature ou aromatisé	Pot de 500g ou de 1kg	7 jours	Toute l'année
Faisselle et yaourt	Pots individuels	21 jours	Toute l'année
Lait pasteurisé	1L	NC	Toute l'année

Les producteurs :

GAEC DE LA BASSE FONTAINE
04250 TURRIERS

SCEA BOSSE
04340 LA BREOLE

GAEC DES HAUTS SOMMETS
04140 SEYNE LES ALPES

GAEC DU BUISSONNET
04460 SELONNET

GAEC BAYLAIT PASSION
04250 TURRIERS

GAEC SILVE
04140 SEYNE LES ALPES

GAEC BESSON
04140 SEYNE LES ALPES

GAEC DES MASSES
04340 LA BREOLE

EARL DE L'ELLEBORE
04400 BARCELONNETTE

GAEC DU SORBIER
04400 FAUCON DE BARCELONNETTE

GAEC DE L'ARMAILLI
04340 LA BREOLE

BELLEUVRE Vincent
04140 MONTCLAR

Lieux de vente :



GAEC DE L'ELVE



Notre ferme se situe sur la commune du Lauzet-Ubaye, à 1 200m d'altitude. Nous avons un troupeau mixte comprenant des brebis laitières, des brebis allaitantes Mourerousse et des chèvres.

Nous abattons nos agneaux à l'abattoir de Gap.

Nous travaillons afin de minimiser au maximum l'impact de notre activité sur l'environnement : plantation d'arbres, pas d'arrosage des terres, pas de coupes à ras...



@ didier.vaiser@pm.me
990 La ligne
04 340 Le Lauzet-Ubaye



Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
1/2 chevreau	Colis 5-10kg	19€/kg	5 jours	Juillet-octobre
1/2 agneau	Colis 10-17kg		5 jours	Juillet-octobre

Lieu de vente :



GAEC DU PRA SIMON



La ferme traditionnelle est située à 1 500m d'altitude. L'exploitation ovine compte 250 brebis mères Mourérous. Les brebis mangent le foin et le grain de notre production et l'élevage se passe de la même manière depuis cinq générations.

Les brebis passent six mois en bergerie de mi-novembre à début mai, à cause de la neige. Nous les montons l'été en estive à près de 3000 mètres d'altitude.



☎ 06 19 28 75 96

@ julien.garino004@orange.fr

📍 Le Villard
04 530 La Condamine-Châtelard



Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Agneau	Colis	15.5€/kg *	NC	Toute l'année Sauf septembre

*Tarif comprenant la découpe, l'emballage et la livraison

Lieux de vente :



UBAYANNA



J'ai repris l'exploitation de mon papa en janvier 2023. Initialement tourné vers l'élevage ovin, j'ai souhaité m'orienter vers de l'élevage bovin. J'élève maintenant des vaches Hereford, une race britannique, qui ne se faisait pas dans le secteur. Ce sont des vaches plus petites mais faciles à élever.



@ anna04530@gmail.com

📍 Saint-Paul-sur-Ubaye



Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Période de vente
Viande de veau	Colis	Voir avec la productrice	NC	Voir avec la productrice

Lieu de vente :



VALLÉE DE LA BLANCHE

29

Céréales et boulangerie

30

Produits laitiers

32

Viandes

GAEC DE MÉLANIE

“

Notre GAEC a été créé en 1983 et notre production est labellisée en bio depuis 2011. Nous cultivons sur une quarantaine d'hectares du blé, du petit épeautre et des pois chiches que nous vendons sous forme de farines.

”

Produits :



Produits	Conditionnement	DLC	Disponibilité
Farine	1kg / 2kg / 5kg	1 an	Toute l'année
Pâte (classiques, sans gluten, fraîches, à lasagnes...) 	500g 1kg / 2kg / 5kg	1 an	Toute l'année

Lieu de vente :



☎ 06 62 62 13 78

@ jean-christophe1102@hotmail.fr

📍 Sous la roche,
04 140 Montclar

LA TCHIOTE BEDIGUE



Notre ferme se situe sur la commune de Selonnet, à 1 100m d'altitude. Nous élevons des brebis de race Lacaune et Mérinos. Elles sont nourries avec du foin et des céréales produites sur la ferme. Toute l'année, nous fabriquons des fromages et des yaourts natures au lait bio de brebis.



-  06 79 46 83 07
-  latchiotebedigue@hotmail.fr
-  330 route de la Tuilerie,
04 140 Selonnet
-  [Ferme La Tchiote Bedigue](#)

Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC
Fromage lactique nature frais 	Boîte individuelle OU plateau de 9 pièces	2.9€/pièce
Fromage lactique frais avec épices (pavot, piment d'Espelette, poivre, herbe de Provence) 	Boîte individuelle OU plateau de 12 pièces	2.9€/pièce
Tomme de Chauvet 	Entière / demi / portion	25.5€/kg
Brebichon 	Entière / moitié	24.5€/kg
Saint-Estève 	Entier	24.5€/kg
Yaourt nature au lait de brebis 	Par 4 unités	3.6€

Lieu de vente :



LA FERME DES MONTCLARINES



Ma ferme a été créée il y a deux ans et demi. Elle se compose d'une dizaine de vaches (Tarentaises et Abondances) et d'un atelier de viande de veau, génisse et porcs à l'engraissement. Je transforme la totalité de mon lait en fromage frais et affinés (lait cru). Depuis mai 2023, je suis en agriculture biologique.



@ madeleine.derbez@laposte.net

📍 130 Route de Villette
04 140 Montclar

📘 [Lafermedesmontclarines](https://www.lafermedesmontclarines.com)



Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Faisselle	Par boîte de 6	3€	10 jours après le moulage	Novembre-août
Petit Joseph Fromage de type St Marcellin	Cagette de 2 fromages	3€/pièce	30 jours après la livraison	Novembre-août
Tomme de Villette Fromage de type tomme de Savoie - 2 mois d'affinage	Quart ou demi-tomme	19€/kg	30 jours après la livraison	Mars-août

Lieux de vente :



Lundi, mercredi et samedi :
15h30-17h

LA FERME DES MONTCLARINES



Ma ferme a été créée il y a deux ans et demi.
Elle se compose d'une dizaine de vaches (Tarentaises et Abondances) et d'un atelier de viande de veau, génisse et porcs à l'engraissement.



@ madeleine.derbez@laposte.net

130 Route de Villette
04 140 Montclar

[Lafermedesmontclarines](https://www.facebook.com/Lafermedesmontclarines)



Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Viande de veau de 6 mois	Colis sous-vide de 5kg (côte, farce, steak haché, sauté, morceaux à griller)	17€/kg	20 jours	2-3 fois/an
Viande de génisse de 3 ans	Colis sous-vide de 10 kg (côte, farce, steak haché, sauté, morceaux à griller)	15€/kg	20 jours	1 fois/an

Lieux de vente :



Lundi, mercredi et samedi :
15h30-17h

HORS-VALLÉE

34

Légumes, fruits

38

Spiruline

EARL DOMAINE DU PIN



“

Installé à Curbans depuis 2010, je gère 15 hectares de vergers de pommiers et poiriers en agriculture biologique. Je récolte diverses variétés de pommes (Golden, Grany, Chantecler, Reinette de Curbans et Gala) et de poires (Williams, Williams rouge, Louise Bonne et Martin Sec). Je propose aussi du jus et des fruits aux sirops.

”

- ☎ 06 75 15 65 93
- @ domainedupin@gmail.com
- 📍 Le pré clos,
05 110 Curbans
- 🌐 [EARL Domaine du pin](#)



Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Pomme  Golden, Grany, Chantecler, Reinette	Caisse (poids au choix)	3.2€/kg	NC	Septembre-mars
Poire Louise bonne, Williams,	Caisse (poids au choix)	4€/kg	NC	Septembre-mars
Jus de fruits	1L ou 5L	Voir avec le producteur	3 ans	Toute l'année
Poires au sirop	750mL	7.5€	NC	Toute l'année
Poires au vin	850mL	10.5€	NC	Toute l'année

Lieu de vente :



EARL ILLY FRUIT



Implantés à Laragne en bordure du Buëch, dans les Hautes-Alpes, les vergers sont conduits en Agriculture Biologique (certifiés Demeter) par l'entreprise familiale gérée par Lucie. Nous travaillons en biodynamie.

Les produits dérivés sont majoritairement à base de pommes dont la golden.



☎ 06 17 99 00 83

@ lucieilly@sfr.fr

📍 Lieu dit L'île D'oriane,
05 300 Laragne Montéglin

📌 [Illy Fruits](#)



Produits *:

Produits	Conditionnement	Prix	DLC	Disponibilité
Pomme Golden, Reinette grise, Grany, Dalinette, Chantedclercs, Goldrush, Gaïa	Caisse	de 1,90€/kg à 2,25€/kg	NC	Septembre - mai
Poire William	Caisse	2,50€/kg	NC	Mi-août - mi-octobre
Raisin de table	Caisse	3,50€/kg	NC	Août-octobre
Jus de pommes	1L x 6 5L	3€/L	3 ans	Toute l'année
Purée de pomme sans sucre ajouté	Pots de 700g	2,50€	2 ans	Toute l'année

Lieux de vente :



GAEC NOBLE

“

Installés à Curbans depuis 1992, nous cultivons des légumes sur une trentaine d'hectares en Agriculture Biologique. Notre entreprise emploie six personnes à l'année afin de produire divers légumes de saison.

”



☎ 06 31 11 18 17
@ gaecnoble05@yahoo.fr
📍 Riou des Mioux,
05 110 Curbans



Produits :

Produits	Conditionnement	Disponibilité
Divers légumes de saison	Vrac Caisse de légumes	Toute l'année
Soupe & velouté de légumes	1L	Toute l'année

Lieu de vente :



JEAN-MARIE ASTIER



“

Paysan dans le village de montagne de Théus depuis 1999, j'éleve des porcs et une vingtaine de veaux de race rustique, "élevés sous la mère". Je cultive aussi des pommes de terre à 1 400 mètres d'altitude. Les veaux et les pommes de terre sont labellisés AB et les porcs sont nourris avec des céréales biologiques que je cultive.

☎ 06 79 60 55 78

@ astier.jean-marie@neuf.fr

📍 7 Ruelles des arcades
05 190 Théus

”

Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	DLC	Disponibilité
Pommes de terre 	Caisse de 5 kg	1,50 €/kg * <small>*évolution potentielle du prix selon la saison</small>	1 an	Novembre-mars
Colis de veau 	Sous-vide	Précisé sur place	20 jours	Avril-mai Octobre-novembre
Porc	Sous-vide ou en charcuterie	Précisé sur place	20 jours	Octobre-décembre

Lieu de vente :



SPIRULINE DES SOURCES



Ferme aquacole située à Thoard, nous produisons une spiruline d'excellence cultivée dans de l'eau de source avec des procédés naturels et un savoir-faire artisanal.

Notre but est de promouvoir la spiruline comme un aliment, plutôt qu'un complément alimentaire afin qu'elle intègre l'alimentation de tous. Nous avons aussi comme volonté de proposer la spiruline en restauration collective, notamment les établissements scolaires et les EHPAD pour faire profiter aux personnes qui en ont le plus besoin les propriétés nutritives exceptionnelles contenues dans la spiruline.



-  06 60 08 97 11
-  spirulinedessources@gmail.com
-  Hameau des Colombiers,
04 380 Thoard
-  <https://www.spiruline-des-sources.com>
-  Spiruline des Sources



Produits :

Produits	Conditionnement	Prix TTC	Disponibilité
Spiruline déshydratée en paillettes 	100g	16€	Toute l'année
Spiruline déshydratée en cachets 	100g	20€	Toute l'année
Gomasio multi-graines avec 20% de spiruline	150g	8,5€	Mai-octobre
Spiruline fraîche nature	80g	Seulement en vente directe et sur commande	
Tapenade provençale de spiruline fraîche	80g		

Lieux de vente :



REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier l'ensemble des producteurs qui apparaissent dans ce catalogue et qui œuvrent pour un approvisionnement local et de qualité.

Afin que ce catalogue soit le plus riche possible et prenne en compte de nouveaux producteurs, il sera mis à jour chaque année.

Pour toute modification, merci de vous adresser à la mairie de Jausiers.



04 92 81 06 16
pat@jausiers.fr

Rédaction et mise en page:
Claire Carbonnel et Plume Deluermoz

