

CATALOGUE DES PRODUCTEURS

A destination de la restauration collective de la vallée de l'Ubaye



Edition septembre 2022





Pour une alimentation plus locale

Chers et chères gestionnaires, cuisinières et cuisiniers de la restauration collective,

La commune de Jausiers a souhaité s'engager dans un Projet Alimentaire Territorial (PAT) afin de favoriser une alimentation de qualité et de soutenir l'agriculture locale. Il nous semble important que les produits locaux soient accessibles au plus grand nombre. En cela, la restauration collective est très intéressante car les prix des repas sont abordables et bénéficient de subventions publiques. Les produits locaux et de qualité dans les cantines sont bons pour la santé de nos enfants; permettent de rémunérer justement les agriculteurs et de soutenir l'économie locale. Enfin, cela assure une certaine autonomie alimentaire qui est très chère à nos territoires de montagne.

Jacques Fortoul, Maire de Jausiers

4

Contexte

12

Légumes

17

Fruits

19Céréales et
boulangerie**23**

Viandes

27Produits
laitiers**32**Miels et
confitures

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE JAUSIERS

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 été reconnu en avril 2021 par le ministère de l'agriculture avec la labellisation PAT du Programme National de l'Alimentation. Il est financé pour trois ans et soutenu par la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF).. L'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux est au cœur du PAT de Jausiers. Bien que développé à une échelle communale, le projet a vocation à bénéficier à l'ensemble du territoire de la vallée de l'Ubaye. C'est le cas du présent catalogue.



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
D'ACTION**
2019-2023

 PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR
*Liberté
Égalité
Fraternité*

- Précisions concernant le catalogue

L'objectif de ce catalogue est de mettre en relation producteurs locaux et acteurs de la restauration collective. Il est donc à destination des cuisiniers et gestionnaires des cantines, cuisines centrales et autres sites de restauration collective de la vallée de l'Ubaye. Il est composé de fiches personnalisées présentant 24 productrices et producteurs ainsi que les produits qu'ils proposent. Ils souhaitent tous fournir la restauration collective et sont localisés dans la vallée de l'Ubaye ou dans sa périphérie. Ils ont été identifiés en partenariat avec la chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence.



- Référents du projet :

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

Matthias DUPUY, chargé de mission Projet Alimentaire Territorial à la mairie de Jausiers

Pierre CONDON, stagiaire à la mairie de Jausiers, auteur du catalogue



RÉGLEMENTATION

- La loi EGalim

Entrée en vigueur au 1er Janvier 2022, la loi EGalim impose aux acteurs de la restauration collective de s'approvisionner avec 50% de produits "durables et de qualité" dont au moins 20% de produits biologiques.

LES PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ:



Agriculture biologique



Haute Valeur environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Ecolabel Pêche durable



Indication Géographique Protégée



Région Ultra-périphérique



Spécialité Traditionnelle Garantie



Commerce équitable



Label Rouge



Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

A ces labels s'ajoutent :

- Les produits acquis en prenant en compte les externalités environnementales liées au **cycle de vie (production, transport, déchets...)**
- Les produits acquis avec des **approvisionnement directs**



L'ensemble des produits présentés dans le catalogue correspondent à des approvisionnements directs et permettent une réduction du transport. Ils peuvent entrer dans les produits EGalim dès lors que vous êtes en mesure de le justifier et que vous respectez les principes de la commande publique.

- L'agrément sanitaire CE pour les denrées d'origine animale

*Est soumis à l'obligation d'agrément sanitaire tout établissement qui prépare, transforme, manipule ou entrepose des produits d'origine animale ou des denrées en contenant et qui commercialise ces produits auprès d'autres établissements (**règlement CE n°853/2004**).*

En général, les cuisines centrales sont soumises à l'agrément sanitaire mais elles peuvent obtenir une dérogation sous certaines conditions. Les cuisines sur place ne sont pas soumises à cet agrément. L'agrément sanitaire va avoir des conséquences sur les produits que vous êtes autorisés à cuisiner.

Cuisine centrale agréée → Obligation d'achat auprès de producteurs agréés

Cuisine centrale dérogatoire → Obligation d'achat auprès de producteurs agréés ou dérogatoires

Cuisine sur place → Aucune obligation, possibilité de s'approvisionner auprès de tous les producteurs

CALENDRIER DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS (1)

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	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sep	Oct	Nov	Déc
Ail												
Artichaut												
Asperge												
Aubergine												
Blette												
Betterave												
Brocoli												
Carotte												
Carotte prim												
Céleri												
Choux												
Concombre												
Courge												
Courgette												
Echalotte												
Endive												
Epinard												
Fève												
Haricot vert												
Mâche												
Melon												
Navet												
Oignon botte												
Oignon												
Poivron												
Pomme de terre												
Pdt primeur												
Poireau												
Radis												
Salade												
Tomates												



CALENDRIER DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS (2)

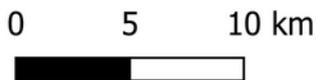
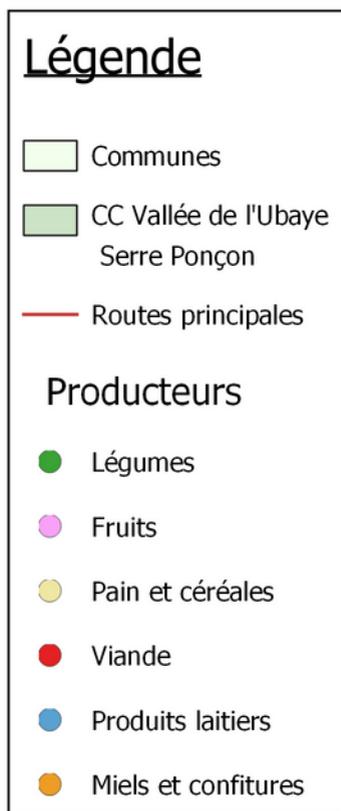
Fruits	Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sep	Oct	Nov	Déc
Abricots												
Cassis												
Cerises												
Coings												
Groseilles												
Fraise												
Framboise												
Pêche												
Poire												
Pomme												
Prune												
Raisin												
Rhubarbe												

- Le fromage de chèvre et de brebis

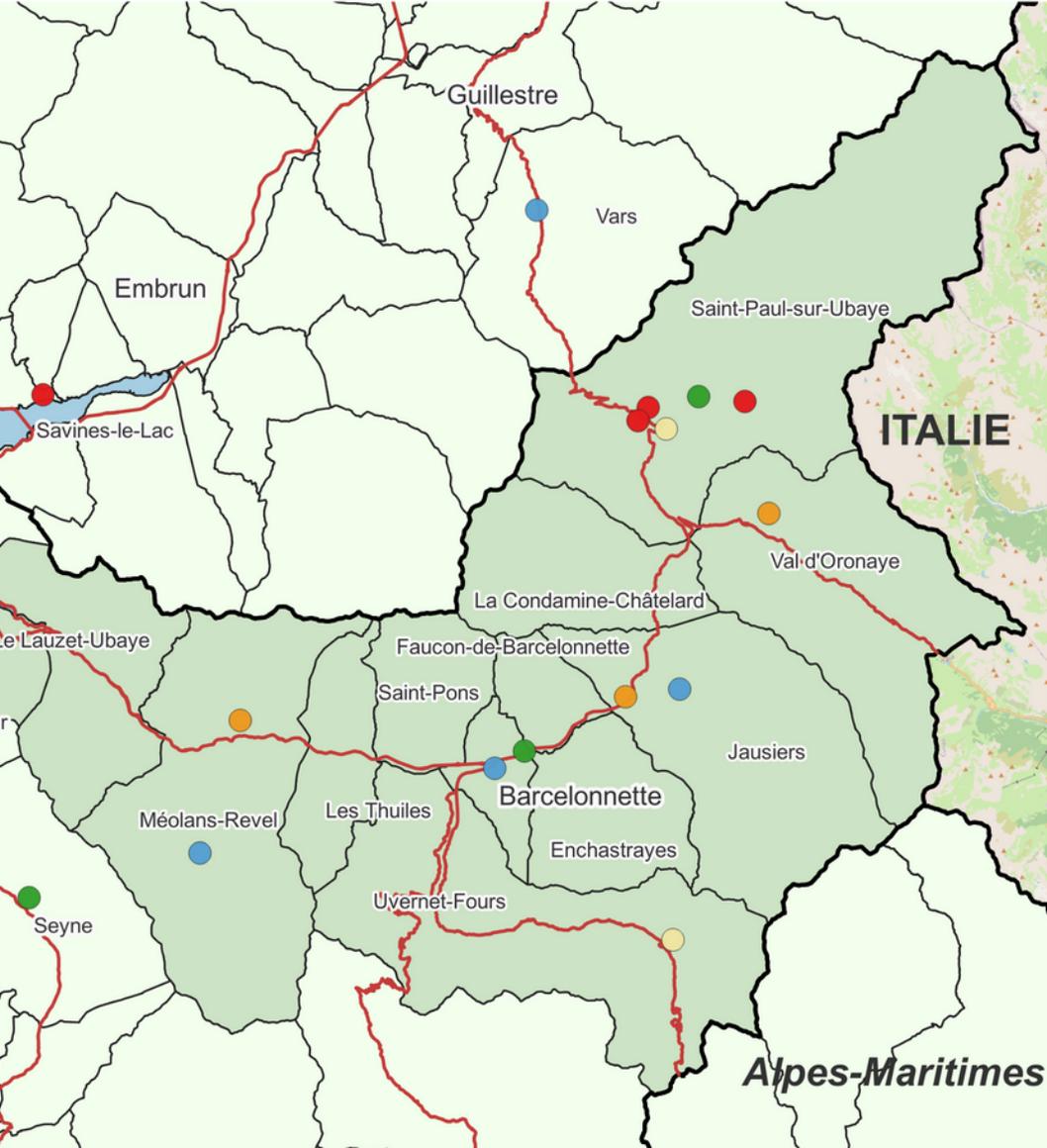
Il n'y a pas que les fruits et légumes qui ont une saison. Certains fromages sont aussi soumis à une saisonnalité. Contrairement aux vaches, les petits ruminants (chèvres et brebis) ont un cycle hormonal "saisonné" et ne peuvent être pleines que durant l'automne ou l'hiver. Durant cette période, on ne 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	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sep	Oct	Nov	Déc
Yaourt et fromage frais de brebis												
Fromage affiné de brebis												
Yaourt et fromage frais de chèvre												
Fromage affiné de chèvre												

PRODUCTEURS SOUHAITANT FOURNIR LA RESTAURATION COLLECTIVE*

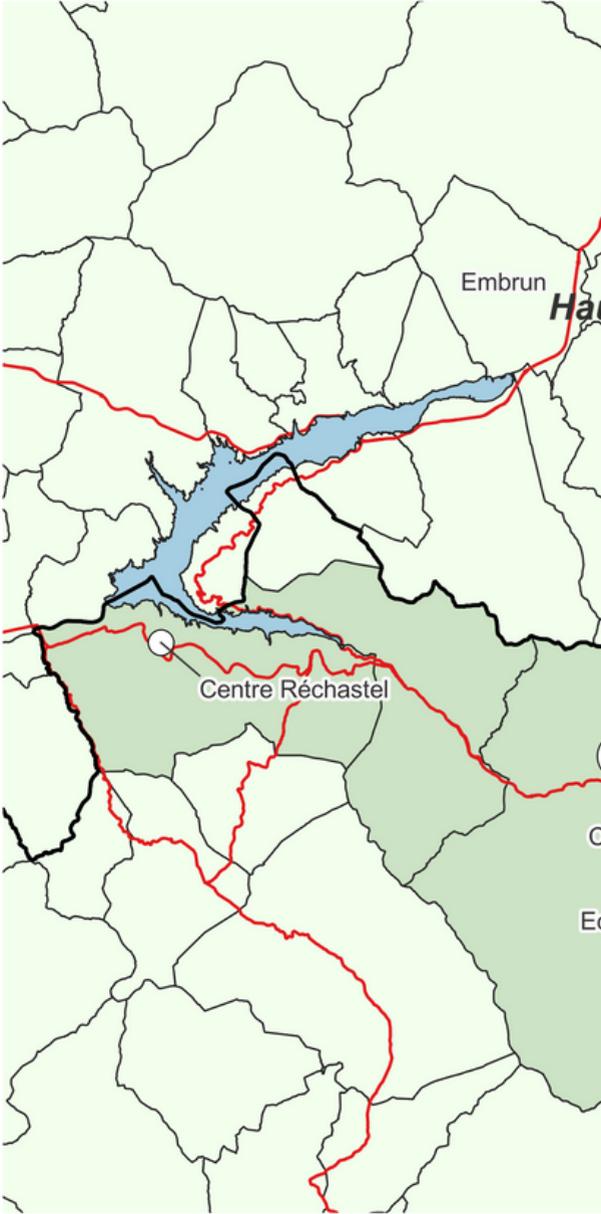
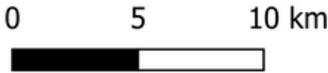
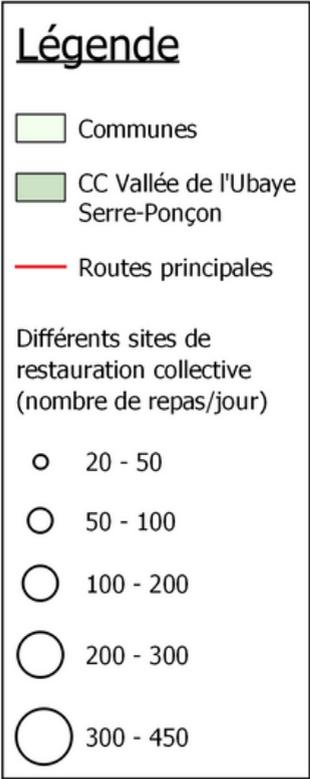


*Producteurs ayant répondu à l'enquête de la mairie de Jausiers sur l'intérêt de fournir la restauration collective en Ubaye, diffusée au printemps 2022



Source : IGN BDtopo lambert93 D004 et 005, 2022 // Auteur : Pierre Condon, mairie de Jausiers

ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE EN UBAYE



Au total, ces établissements servent plus de 1400 repas par jour



Source : IGN BDtopo lambert93 D004 et 005, 2022 // Auteur : Pierre Condon, mairie de Jausiers

CONTACTS RESTAURATION COLLECTIVE

Lors de la réunion qui s'est tenue le 21 septembre à Jausiers, les professionnels de la restauration collective ont demandé à ce que les producteurs aient accès à leurs coordonnées. Ils proposent aux producteurs de les contacter à l'avance pour leur communiquer les produits disponibles (quantités et prix) et le jour où ils ont prévu de réaliser une livraison. Les producteurs peuvent ainsi compléter des tournées en livrant en même temps plusieurs établissements.

Centre Jean Chaix

-  Barcelonnette
-  120 repas / jour dont les écoles de Barcelonnette
-  Gilles Adamek/ Christophe Mandelli
-  04 92 81 08 59
-  centre.chaix@wanadoo.fr

Collège Lycée André Honnorat

-  Barcelonnette
-  450 repas / jour
-  Nicolas Frèche
-  07 62 82 68 54
-  nfreche@maregionsud.fr

Résidence la Sousta

-  Barcelonnette
-  135 repas / jour
-  Odile Ammeux et Stéphane Luciani
-  04 92 81 15 05
-  la-sousta@orange.fr

AGE - Centre Escudié

-  Barcelonnette
-  80 repas / jour dont la cantine du Sauze
-  Laurent Ternier
-  04 92 81 97 95
-  cuisine.age.jeanescludie@gmail.com

EHPAD Sainte-Anne

-  Jausiers
-  150 repas / jour dont l'école de Jausiers
-  Nathalie Thérault
-  04 92 80 74 20
-  cuisine-jausiers@hopitaux-ubayens.fr

Crèche les Marmottes

-  Jausiers
-  Petites quantités (petite enfance)
-  Anne-Laure Sabot et Audrey Darmon
-  04 92 68 13 60
-  lesmarmottes.jausiers@gmail.com

Ecole des Molanes

-  Uvernet-Fours
-  20 repas / jour
-  René Arroua
-  06 78 85 88 33
-  mairie.uvernet-fours@orange.fr

Restaurant L'Ubaïa

-  Saint-Paul sur Ubaye
-  20 repas / jour pour l'école de Saint-Paul
-  07 83 19 79 75
-  ubayarestaurant@gmail.com

Village vacances Lou Riouclar

-  Méolans-Revel
-  260 repas / jour dont la cantine de Méolans-Revel
-  Sébastien Doisneau
-  04 92 80 75 75
-  cuisine@louriouclar.com
contact@louriouclar.com

Village vacances Réchastel

-  La Bréole (Ubaye-Serre-Ponçon)
-  250 repas / jour dont la cantine de la Bréole
-  Julien fermier
-  04 92 85 53 58 / 06 77 09 61 09
-  contact@rechastel.fr



BLETTE ET SARRIETTE



Rémi Imbert



06 79 85 21 62



remiimbert@gmail.com



1 chemin de villevieille,
04400 BARCELONNETTE



<https://m.facebook.com/bletteetsarriette/>



Blette et sarriette a vu le jour en 2022 pour produire des légumes et des plants de saison. Installés à Barcelonnette, nous travaillons en micro agriculture bio-intensive et avec des pratiques inspirées de l'agroécologie.



Produits



Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Divers légumes de saison	Caisnes de légumes	De juin à octobre	NC	à préciser

- **Zone de livraison** : Barcelonnette et Jausiers
- **Commande minimum** : 10kg de légumes
- **Délais de livraison** : Commander une semaine à l'avance
- **Fréquence des livraisons** : Toutes les deux semaines



PASCAL ET XAVIER CHAÎNE



Contact :

 06 61 82 42 34

 chainepascal@orange.fr

 Quartier Bastone,
05190 ESPINASSES

“ Installés à Espinasses, nous sommes les 3èmes et 4èmes générations d'agriculteurs à travailler dans notre exploitation familiale. Nous avons une production très diversifiée en polyculture-élevage. Nous vous proposons divers légumes et fruits de saison tout au long de l'année. ”

Produits

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Divers légumes de saison	Caisses de légumes	Toute l'année	NC	à préciser
Fruits (Pommes, poires, cerises, pêches, abricots)	Caisses de fruits	Toute l'année	NC	à préciser

- **Zone de livraison** : à voir en fonction des quantités
- **Délais de livraison** : Commander une semaine à l'avance
- **Fréquence des livraisons** : Tous les 15 jours l'hiver et deux fois par semaine à la belle saison
- **Jour de Livraison** : Les mercredi et samedi



LES JARDINS DE SERENNE



Frédéric Bret :

 04 92 84 31 53

 bretfrederic@orange.fr

 Petite Serenne, 04530
SAINT-PAUL-SUR-UBAYE

“ Installé à Serenne à 1500 mètres d'altitude et au cœur de la haute vallée de l'Ubaye, je produis des légumes naturels et de saison que je vends localement. ”

Produits

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Divers légumes de saison	Caisses de légumes	Toute l'année	NC	à préciser

- **Zone de livraison** : De Saint-Paul à Barcelonnette
- **Délais de livraison** : Commander quelques jours en avance
- **Fréquence des livraisons** : Environ une fois par semaine



GAEC NOBLE



Mathieu et Sébastien Noble

 06 31 11 18 17

 gaecnoble05@yahoo.fr

 Riou des Mioux, 05110
CURBANS

“ Installés à Curbans depuis 1992, nous cultivons des légumes sur une trentaine d'hectares en agriculture biologique. Notre entreprise emploie 6 personnes à l'année afin de produire divers légumes de saison. ”

Produits



Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Divers légumes de saison	Caisses de légumes	Toute l'année sauf janvier/ février	NC	à préciser

- **Zone de livraison** : D'Ubaye-Serre-Ponçon à Jausiers
 - **Commande minimum** : Pas de minimum
 - **Délais de livraison** : Commander 2 à 3 jours à l'avance
 - **Fréquence des livraisons** : Toutes les semaines
 - **Jour de livraison** : Tous les samedi et les mercredi durant l'été.
- Vous pouvez aussi commander nos produits avec échanges paysans



LE PRÉ DE PÉPÉ



Eliane Mathieu

☎ 06 62 51 67 24

✉ elianemathieu@riseup.net

🏠 Les Chevaliers Les Jurans
04140 SEYNE

“ Dans le Pré de PÉPÉ il y a un vieux pommier. À ses pieds poussent de jolies pommes de terre et autres légumes bio cultivés avec tendresse. ”

Produits

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Divers légumes de saison	Caisses de légumes	De juin à octobre	NC	à préciser
Petits fruits	Barquettes de framboises, mûres, groseilles, cassis	A partir d'automne 2023	NC	à préciser

- **Zone de livraison** : à voir en fonction des quantités
- **Commande minimum** : 5kg
- **Délais de livraison** : Commander une semaine à l'avance
- **Fréquence des livraisons** : à voir en fonction des quantités



David Ailhaud



06 75 15 65 93



domainedupin@gmail.com



Le pré clos, 05110
CURBANS



[https://www.facebook.com/
EARL-domaine-du-pin](https://www.facebook.com/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, grani, chantecler, reinette de Curbans et gala) et de poires (williams, williams rouge, Louise bonne et martin sec). Je propose aussi du jus et de la purée de pommes. ”

Produits



Pommes des Alpes de Haute-Durance

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Pommes et poires de table	Caisses, poids variable selon les commandes	De septembre à avril	NC	à préciser
Jus de pomme	Bouteille ou bib de 5L	Toute l'année	3 ans	2,30€ / L
Purée pommes	Bocaux de 750g	Toute l'année	3 ans	2,50€ le bocal

- **Zone de livraison** : Vallée de l'Ubaye
- **Commande minimum** : 100kg, grouper les commandes
- **Délais de livraison** : Commander une semaine à l'avance
- **Fréquence des livraisons** : Plusieurs fois par mois



HAUTE TIGE



Etoile et Guillaume Izarar-Porchet

☎ 06 66 57 78 77

✉ etoile.izarar@laposte.net

🏠 Les Allards, 04140
MONTCLAR

📘 <https://www.facebook.com/toileguillaume>

“ Installés depuis 2020, nous produisons des jus de pommes, poires et coings en agriculture biologique. Nos vergers sont situés sur les communes de Piégut, Montclar, Seyne et Verdaches. Nous pressons nous même nos fruits à la ferme.



Produits :



Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Jus de pommes / poires / coings et mélanges	Bouteilles (1L ou 25 cl) / Cubis (3 ou 5 L)	Toute l'année	3 ans	à préciser

- **Zone de livraison** : Vallée de l'Ubaye
- **Commande minimum** : 60 litres, grouper les commandes
- **Conseils** : Réserver le jus à l'avance (sur plusieurs mois)
- **Délais de livraison** : Commander 5 jours à l'avance
- **Fréquence des livraisons** : Une fois par mois
- **Frais de livraison** : 15c le km au delà de 30km de déplacement



DIDIER BARNEAUD



Contact :

☎ 06 22 02 31 17

✉ didierbarneaud@gmail.com

🏠 La Garde, 04340 UBAYE-SERRE-PONCON

“ 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 je propose du petit épeautre mondé, ce qui permet de réduire le temps de cuisson à 25 minutes.



Produits



Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Lentilles	Sacs de 20kg, 5kg ou 500g	Toute l'année	2 ans	à préciser
Petit épeautre mondé	Sacs de 20kg, 5kg ou 500g	Toute l'année	2 ans	à préciser

- **Zone de livraison** : D'Ubaye-Serre-Ponçon à Jausiers
- **Commande minimum** : Au moins 10kg, grouper les commandes
- **Conseils** : Passer des grosses commandes et stocker sur place
- **Délais de livraison** : à voir avec le producteur
- **Fréquence des livraisons** : Toutes les deux semaines



GAEC DE MÉLANIE



Jean-Christophe Filly

☎ 06 62 62 13 78

✉ jean-christophe1102@hotmail.fr

🏠 Sous la roche, 04140 MONTCLAR

“ 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. Nous vous proposerons des pâtes à partir de janvier 2023.



Produits 🍞🥟

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Farines	Sacs de 1, 2, 5 ou 25 kg	Toute l'année	1 an	25kg : 1,30€/kg Autres : 2€/kg
Pâtes (classiques, sans gluten, fraîches, à lasagnes...)	Sacs de 500g, 1, 2 ou 5kg	Toute l'année	1 an	à préciser

- **Zone de livraison** : Vallée de l'Ubaye
- **Commande minimum** : à voir
- **Délais de livraison** : 10 jours à une semaine à l'avance
- **Fréquence des livraisons** : Une fois par semaine



L'ÉCO-PAIN



Laurent et Laurence Signoret

☎ 06 04 06 03 46

✉ lau.signoret@lilo.org

🏠 Saint-Paul-sur-Ubaye

“ Installés depuis un an à Saint-Paul-Sur-Ubaye, nous produisons du pain au levain biologique (certifié AB par Alpes contrôle) . Nous travaillons avec les farine bio et locale du GAEC de Mélanie (situé à Montclar). Notre produit phare est le pain de campagne et nous proposons aussi divers pains spéciaux. ”

Produits

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Pain de campagne	Pain de 1kg ou 4kg	Toute l'année	NC	4€/kg, à préciser
Pains spéciaux	Pain de 1kg ou 4kg	Toute l'année	NC	à préciser

- **Zone de livraison** : De Saint-Paul à Barcelonnette
- **Commande minimum** : 3kg
- **Jour de livraison** : Le mercredi
- **Délais de livraison** : Commander au moins 2 jours à l'avance
- **Fréquence des livraisons** : Une fois par semaine



LE PAIN DE BAYASSE



Cédric Monasse

☎ 04 92 81 28 96

✉ bayasse@caramail.com

🏠 Bayasse, 04 400
Uvernet Fours

“ Installé dans le hameau de bayasse à 1800 mètres d'altitude, je fais du pain au levain naturel et à la farine biologique que je cuit au feu de bois. Je brasse aussi de la bière et je fais des pâtes qui sont séchées dans mon four.



Produits

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Pain	Sacs en papier	Toute l'année	NC	à préciser
bière	Bouteilles de 75cl	Toute l'année	NC	à préciser
pâtes	sacs de 250g ou seau de 2kg	Toute l'année	1 an	à préciser

- **Zone de livraison** : Barcelonnette et Jausiers
- **Commande minimum** : 10 kg, grouper les commandes
- **Jour de livraison** : Le samedi et le mercredi durant l'été
- **Délais de livraison** : Commander au moins 3 jours à l'avance
- **Fréquence des livraisons** : Une fois par semaine / deux fois l'été



JEAN-MARIE ASTIER



Contact



06 79 60 55 78



astier.jean-marie@neuf.fr



Le Village 7 Ruelles des
arcades 05190 THEUS

“ 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 1400 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. ”

Produits



Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Colis de veau 	Sous vide	Printemps et automne	20 jours	à préciser
Porc	sous vide ou en charcuterie	Octobre, novembre, déc	20 jours	à préciser
Pommes de terre 	En caisse	Automne et hiver	NC	à préciser

- **Zone de livraison** : à voir en fonction des quantités
- **Délais de livraison** : Contacter le producteur
- **Fréquence des livraisons** : à voir en fonction des quantités
- **Agrément sanitaire** : Agrément CE mais pas AB



LE MAS SEARD



Mégane Hugues

☎ 06 67 95 06 98

✉ meganehgs@gmail.com

🏠 4 route de la treille,
05160 SAVINES-LE-LAC

📘 <https://www.facebook.com/LeMasSeardMegane>

“ Installée à Savines-le-Lac, j'éleve des porcs en plein air dans le respect du bien-être animal. En plus de ce qu'ils trouvent dans la nature, je nourris mes porcs avec des légumes que je cultive et des céréales locales. Ils ont une croissance lente et sont abattus à 8, 12 et 14 mois, ce qui offre une viande d'une grande qualité. ”

Produits

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Viande fraîche : côtes, filet, sauté, lardons, saucisses	En colis, sous vide	Toute l'année	20 jours	à préciser
charcuterie	sous vide	Toute l'année	20 à 25 jours	à préciser

- **Zone de livraison** : Vallée de l'Ubaye
- **Commande minimum** : 30kg, grouper les commandes
- **Délais de livraison** : Contacter la productrice
- **Fréquence des livraisons** : Une fois par mois
- **Agrément sanitaire** : Agrément CE

ATELIER DE DÉCOUPE DU CHAMBEYRON



Contact

☎ 06 61 21 95 97

✉ mathieu.bastien@hotmail.com

🏠 Les prats, 04530 SAINT-PAUL-SUR-UBAYE

“ Installé depuis 6 années dans le hameau des Prats à Saint Paul, j'ai créé mon atelier de découpe et de transformation. Je ne travaille qu'avec de la viande locale de plusieurs espèces (boeuf et veau, porc, mouton et agneau...) que je propose sous différentes formes (sauté, daube, blanquette, haché, côtelette, escalope, saucisses...) ”

Produits



Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Colis de viande (divers morceaux)	Sous vide	Toute l'année	20 jours	De 13 à 14€ /kg
Viande de bœuf hachée	Sous vide	Toute l'année	9 jours	De 13 à 14€ /kg
Colis de viande AB	Sous vide	Toute l'année	20 jours	15€ le kg

- **Zone de livraison** : De Saint-Paul à Barcelonnette
- **Délais de livraison** : Commander 10 jours à l'avance
- **Fréquence des livraisons** : Une à deux fois par semaine
- **Agrément sanitaire** : Dérogation à l'agrément CE



JEAN-LUC REYNAUD



04 92 84 38 14



jeanluc.reynaud@yahoo.fr



04530 SAINT-PAUL-SUR-UBAYE



Installé depuis plus de 40 ans à Saint-Paul-sur-Ubaye, j'éleve environ 200 brebis et le même nombre d'agneaux. Chaque été mes bêtes montent à l'alpage du col de Vars et profitent d'une alimentation de grande qualité. Les agneaux sont abattus à Guillestre et découpé à St-Paul.



Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Colis d'agneau de 7 à 9 kg	Sous vide	De fin déc à fin fév et du 15 sep au 15 nov	20 jours	à préciser

Livraisons réalisées par Bastien Mathieu (page précédente, p.24)



ALP'ÂNES



04 92 84 31 16



ines.burki@gmail.com



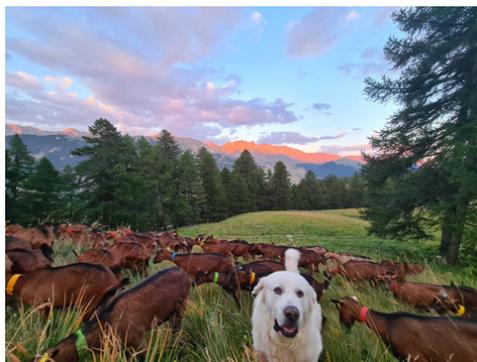
Fouilouse, 04530 SAINT- PAUL-SUR-UBAYE

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Viande bovine détail ou colis	Sous vide	à préciser	20 jours	12€ à 17€ le kg

Livraisons réalisées par Bastien Mathieu (page précédente, p.24)



CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE



Elodie Lukenda

☎ 06 35 50 24 29

✉ elodie.lukenda@gmail.com

🏠 Route du forest,
05560 VARS

📘 <https://www.facebook.com/ChevrierieFontSancte>

“ Installés depuis 3 ans à Vars, nous élevons un troupeau de 80 chèvres. Elles passent l'été à l'alpage, d'où nous réalisons la traite. Nous faisons ensuite la transformation en divers fromages et en faisselle. ”

Produits

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Fromages de chèvre (Tomme, crottins, raclette)	En vrac	De décembre à août	NC	à préciser
Faisselle de chèvre	Pots de 280g en plastique	De décembre à août	21 jours	à préciser

- **Zone de livraison** : En fonction de l'importance de la commande
- **Commande minimum** : 200€, grouper les commandes
- **Délais de livraison** : Commander une semaine à l'avance
- **Fréquence des livraisons** : Une fois tous les 15 jours
- **Agrément sanitaire** : Remis directe

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA VALLÉE DE L'UBAYE



Contact :

- ☎ 04 92 81 00 30
- ✉ cooplaitubaye@wanadoo.fr
- 🏠 2 digue de la gravette,
04400 BARCELONNETTE
- 🌐 <http://www.fromagerie-ubaye.com/>

“ Depuis sa création en 1949, la coopérative a su développer son savoir-faire fromager traditionnel montagnard. L'ensemble de notre gamme bénéficie de l'appellation montagne sous la marque LE CHAMBEYRON. La coopérative regroupe 11 exploitations laitières de montagne pour une collecte qui avoisine les 1,8 millions de litres de lait de vaches et chèvres.

”

Produits



Produits de montagne

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Divers fromages	Entiers ou à la coupe	Toute l'année	NC	à préciser
Fromage blanc nature et aromatisé	Pots de 500g ou de 1kg	Toute l'année	7 jours	à préciser
Faisselle et yaourts	Pots individuels	Toute l'année	21 jours	à préciser

- **Zone de livraison** : De Méolans-Revel à Jausiers
- **Commande minimum** : 100€ HT
- **Délais de livraison** : Commander au moins un jour à l'avance
- **Fréquence des livraisons** : Tous les mardi et vendredi
- **Agrément sanitaire** : Agrément CE



FERME D'ABRIÈS



Contact :

 04 92 84 68 76

 Route de Restefond,
04850 JAUSIERS

“ 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. ”

Produits

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Yaourt de brebis fermier	Pot en verre de 320ml	De Mars à Septembre	21 jours	3,20 € le pot TTC

- **Zone de livraison** : En fonction de l'importance de la commande
- **Commande minimum** : Pas de minimum
- **Délais de livraison** : à voir avec le producteur
- **Fréquence des livraisons** : Une à deux fois par semaine
- **Agrément sanitaire** : Agrément CE



CHRISTIANE PEYTRAL



Contact :

☎ 04 92 85 53 67

🏠 Les Clarionds, 04340
MEOLANS REVEL

“ 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 et de la faisselle de chèvre.



Produits

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Faisselle	Pots en plastique de 250g	De février à décembre	28 jours	à préciser
Tomme	En vrac	D'Avril à Décembre	NC	à préciser
Lactiques	En caissette	De février à décembre	NC	à préciser

- **Zone de livraison** : Barcelonnette et Jausiers
- **Commande minimum** : 20 lactiques (petits)
- **Délais de livraison** : Commander jusqu'à la veille de la livraison
- **Fréquence des livraisons** : 2 fois par semaine (mercredi et samedi)
- **Agrément sanitaire** : Dérogation à l'agrément



LA TCHIOTE BEDIGUE



Isabelle et Jérôme Denier

☎ 06 79 46 83 07

✉ latchiotebedigue@hotmail.fr

🏠 330 route de la Tuilerie,
04140 SELONNET

📘 <https://www.facebook.com/gaec.latchiotebedigue.1>

“ Notre ferme se situe sur la commune de Selonnet, à 1100m d'altitude. Nous élevons des brebis de race Lacaune et Mérinos, lesquelles sont nourries avec du foin et céréales produites sur la ferme. Nous sommes labellisés « agriculture biologique ». Toute l'année nous produisons des fromages et des yaourts nature au lait bio de brebis. ”

Produits



Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Yaourt	pots individuels	Tout l'année	28 jours	à préciser
Fromages (Tomme, brebichon, St Estève, lactiques)	En vrac, en caissettes	Toute l'année	NC	à préciser

- **Zone de livraison** : D'Ubaye-Serre-Ponçon à Jausiers
- **Commande minimum** : 100 yaourts et 30 fromages (petits)
- **Délais de livraison** : Commander 4 jours à l'avance
- **Fréquence des livraisons** : Une fois par semaine
- **Agrément sanitaire** : Agrément CE



MIELLERIE DES SANIÈRES



Isabelle et Sébastien Favaro - Jean-Yves Méhouas

☎ 06 11 52 60 26 / 06 85 87 04 73

✉ miellerie.des.sanieres@gmail.com

🏠 Route de Malbosc,
04850 JAUSIERS

🌐 <https://www.miellerie-des-sanieres.com/>

“ 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. Notre cheptel est composé de 640 ruches que nous transhumons afin de vous proposer des miels variés tels que le miel de lavande IGP et label rouge. ”

Produits :

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
 Lavande	Seaux de 5kg ou pots d'1kg	Toute l'année	2 ans	à préciser
Miel de montagne	Seaux de 5kg ou pots d'1kg	Toute l'année	2 ans	à préciser

- **Zone de livraison** : Vallée de l'Ubaye
- **Délais de livraison** : Commander un mois à l'avance
- **Commande minimum** : Au moins 5 kg de miel



LE RUCHER DE SAINT-OURS

Bruno Guijarro

☎ 04 92 61 39 28 / 06 85 16
21 64

✉ brunoguijarro@orange.fr

🏠 Saint-Ours, 04 530 VAL
D'ORONAYE

“ 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. ”

Produits :

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix
Miel de haute montagne	Seaux de 5kg ou pots plus petits	Toute l'année	2 ans	13 € / Kg
Miel de printemps	Seaux de 5kg ou pots plus petits	Toute l'année	2 ans	13 € / Kg

- **Zone de livraison** : Vallée de l'Ubaye
- **Commande minimum** : A partir de 20 kg
- **Délais de livraison** : à voir
- **Conseils** : Grouper les commandes avec d'autres établissements



CONFITURES TRON



Contact :

☎ 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. ”

Produits :

Produits	Conditionnement	Disponibilité	DLC	Prix HT
Diverses confitures	Pots de 450g ou d'1 kg	Toute l'année	2 ans	4€ les 450g, 8€ le Kg
Tartes à la confiture	Tarte entière sous film	Nous contacter	2 mois	5€69 la tarte

- **Zone de livraison** : Jausiers et Barcelonnette
- **Commande minimum** : A partir de 6 pots de confiture
- **Délais de livraison** : à voir
- **Fréquence des livraisons** : 2 fois par mois

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier l'ensemble des producteurs qui apparaissent dans ce catalogue ainsi que les cuisiniers de restauration collective qui œuvrent pour nous offrir chaque jour une alimentation 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.



MAIRIE
DE
JAUSIERS

☎ 04 92 81 06 16

✉ pat@jausiers.fr



MAIRIE
DE
JAUSIERS

