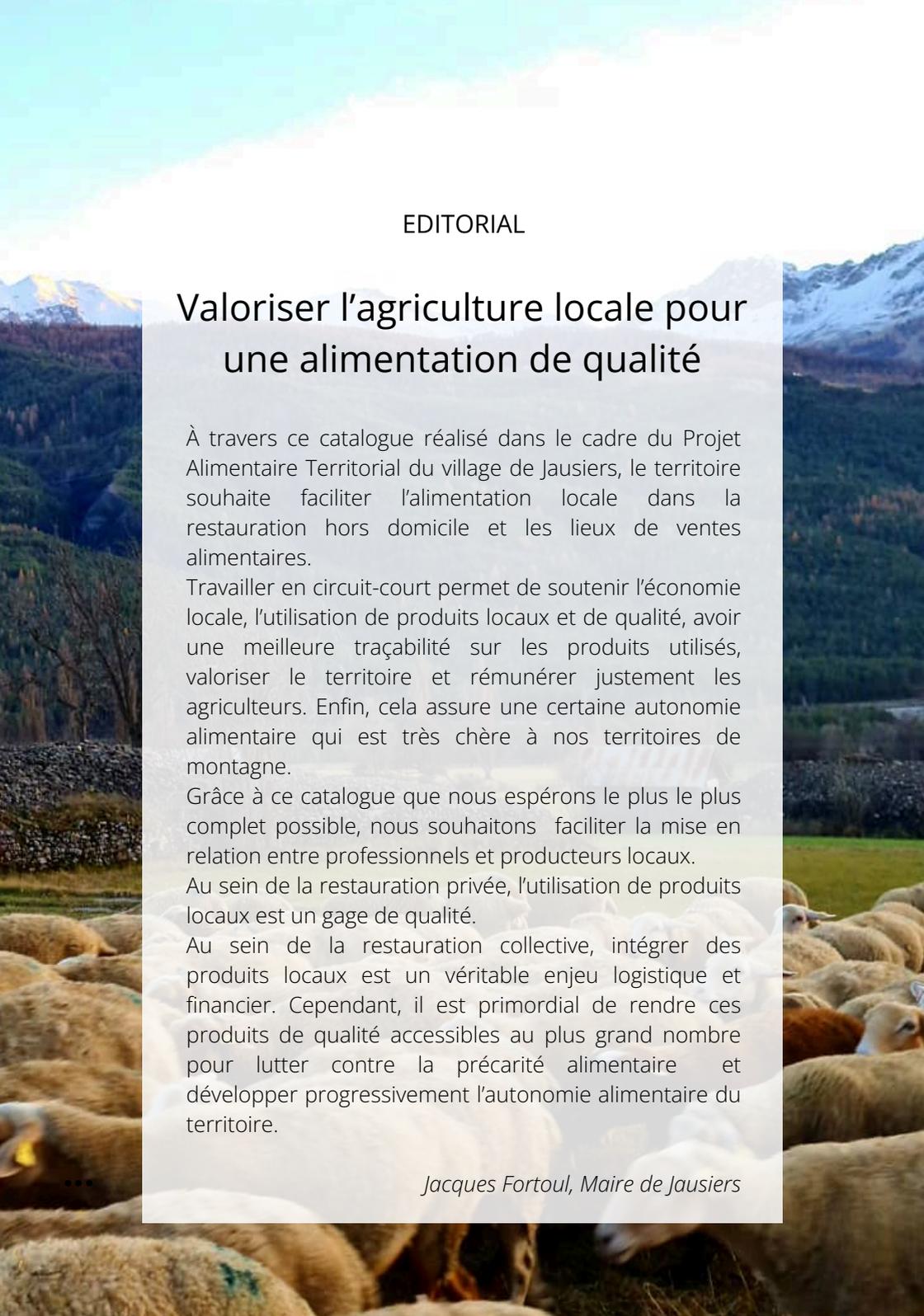


CATALOGUE DES PRODUCTEURS

TARIFICATION PROFESSIONNELLE



The background image shows a mountainous landscape. In the distance, there are snow-capped mountains under a clear sky. The middle ground features a dense forest of trees. In the foreground, a large flock of sheep is grazing in a green field. The overall scene is peaceful and rural.

EDITORIAL

Valoriser l'agriculture locale pour une alimentation de qualité

À travers ce catalogue réalisé dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du village de Jausiers, le territoire souhaite faciliter l'alimentation locale dans la restauration hors domicile et les lieux de ventes alimentaires.

Travailler en circuit-court permet de soutenir l'économie locale, l'utilisation de produits locaux et de qualité, avoir une meilleure traçabilité sur les produits utilisés, valoriser le territoire et rémunérer justement les agriculteurs. Enfin, cela assure une certaine autonomie alimentaire qui est très chère à nos territoires de montagne.

Grâce à ce catalogue que nous espérons le plus le plus complet possible, nous souhaitons faciliter la mise en relation entre professionnels et producteurs locaux.

Au sein de la restauration privée, l'utilisation de produits locaux est un gage de qualité.

Au sein de la restauration collective, intégrer des produits locaux est un véritable enjeu logistique et financier. Cependant, il est primordial de rendre ces produits de qualité accessibles au plus grand nombre pour lutter contre la précarité alimentaire et développer progressivement l'autonomie alimentaire du territoire.

Jacques Fortoul, Maire de Jausiers

Chers professionnels, acteurs et actrices de notre alimentation,

Dans le cadre de nos engagements pour le développement économique de la vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon, nous sommes fiers de vous présenter la dernière édition du catalogue des producteurs locaux. Cette initiative, soutenue techniquement par la Communauté de Communes de la Vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon (CCVUSP) et portée par la commune de Jausiers, témoigne de notre volonté de renforcer les liens entre les producteurs, les commerçants et les restaurateurs et de promouvoir les ventes directes.

Ce catalogue est bien plus qu'un simple répertoire ; il est le reflet de la richesse et de la diversité des produits de notre vallée. Il a été conçu pour faciliter vos échanges commerciaux, en vous offrant un accès direct à divers produits de qualité de notre vallée. En choisissant de travailler avec nos producteurs locaux, vous contribuez non seulement à l'économie de notre territoire mais aussi à la préservation de notre environnement.

La CCVUSP, soucieuse de valoriser les ressources locales, a mis à jour ce catalogue pour répondre à vos besoins et dépasser les attentes de vos clients. Cette démarche s'inscrit dans une perspective de développement durable et de promotion des savoir-faire exceptionnels de la Vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon.

Nous vous invitons à découvrir et à vous inspirer de ce catalogue pour enrichir vos offres et participer au rayonnement de notre territoire. Ensemble, faisons de la valorisation de nos ressources locales un moteur de notre développement économique.

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

Confitures et miels

17

Légumes, fruits et plantes aromatiques

24

Céréales et boulangerie

27

Produits laitiers

32

Viandes

35

Spiruline

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 de l'Ubaye Serre-Ponçon. Il a pour vocation de bénéficier à l'ensemble du territoire de la vallée de l'Ubaye ; à l'image du présent catalogue.



• Vocation du catalogue

L'objectif de ce catalogue est de mettre en relation les producteurs locaux avec les acteurs de la restauration (commerciale et/ou collective) et les vendeurs de produits alimentaires (épicerie, grande et moyenne surface).

Il est composé de fiches présentant **23** producteurs et productrices ainsi que leurs produits. Tous domiciliés dans la vallée de l'Ubaye ou dans sa périphérie, ils souhaitent développer leur activité auprès de la restauration hors domicile. Il ont été identifiés en partenariat avec la chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence.

• Commune de Jausiers - rédaction du catalogue

Chloé OCCELLI, 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

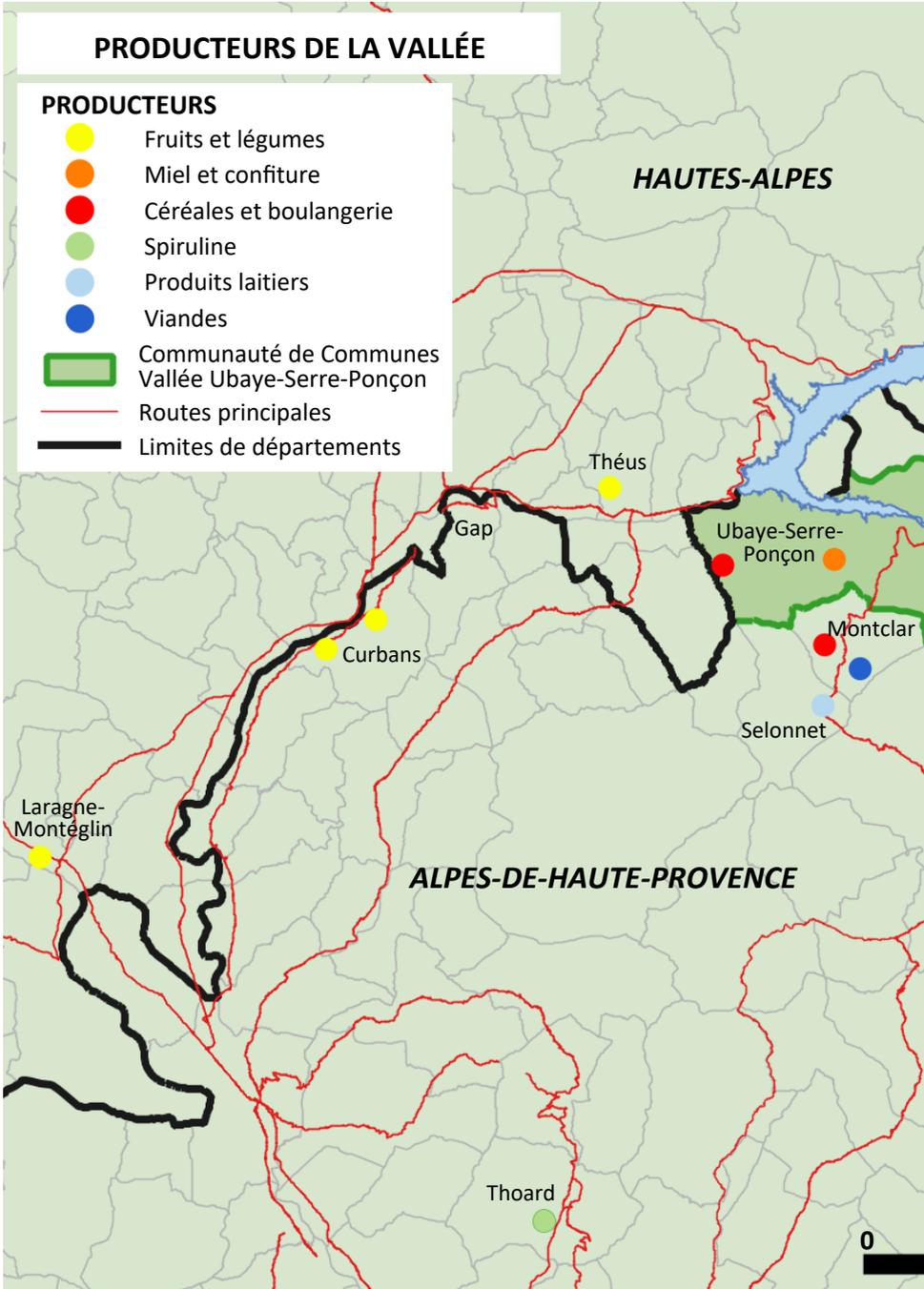
| Fruits | Janv | Fev | Mars | Avril | Mai | Juin | Juil | Août | Sept | Oct | Nov | Dec |
|-----------|------|-----|------|-------|-----|------|------|------|------|-----|-----|-----|
| Abricot | | | | | | | | | | | | |
| Cassis | | | | | | | | | | | | |
| Cerise | | | | | | | | | | | | |
| Coing | | | | | | | | | | | | |
| 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 les traite pas afin d'éviter de les affaiblir. Cela explique pourquoi il n'y a en principe pas de fromage frais ou de yaourt de brebis et de chèvre en hiver. Les fromages secs de type tomme se conservent plusieurs mois et sont disponibles l'hiver. Cependant, certains éleveurs utilisent des procédés artificiels pour "désaisonniser" 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. Ils ont une période creuse de production en hiver, résumée dans le tableau ci-dessous.

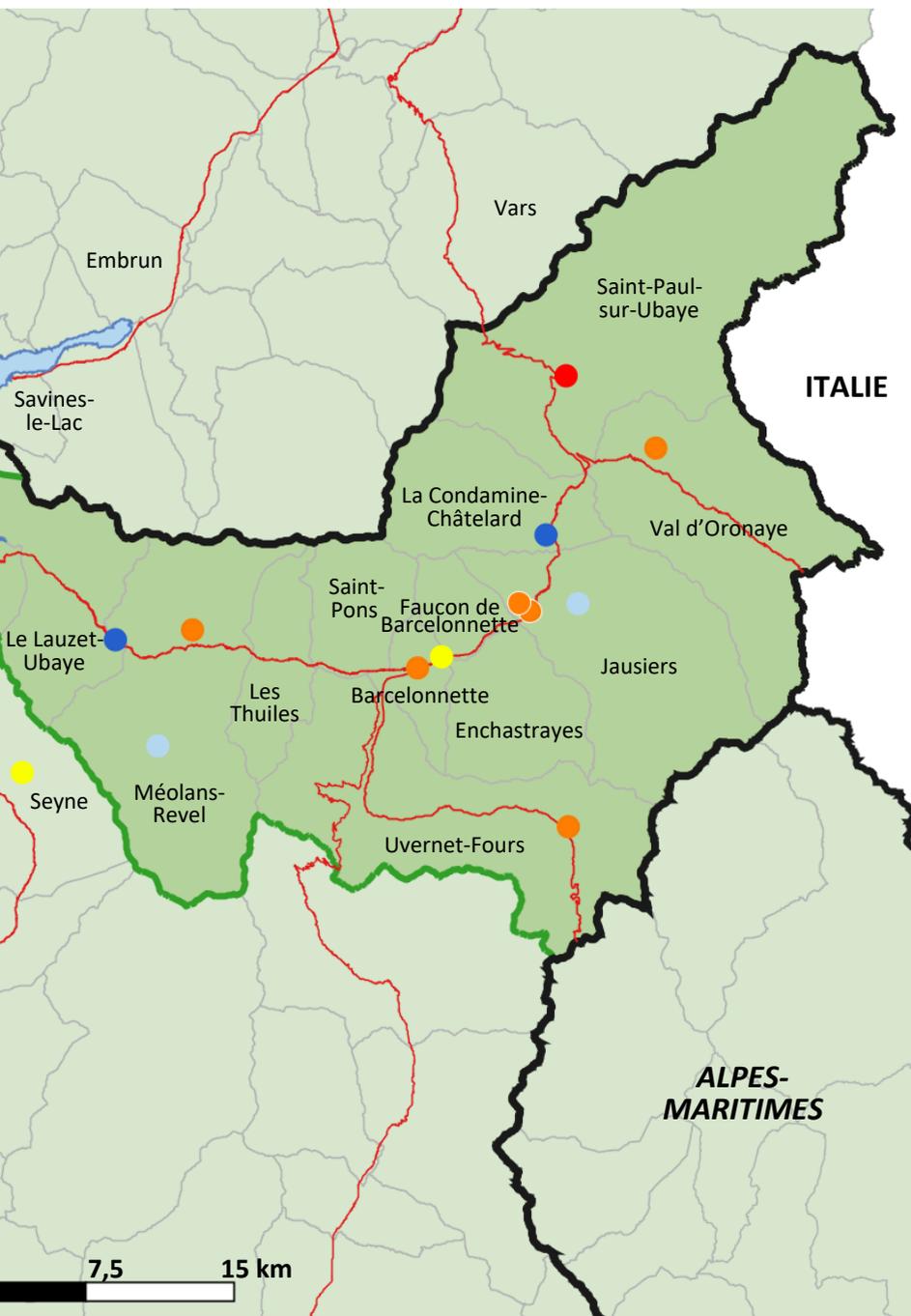
| Produits laitiers | Janv | Fev | Mars | Avril | Mai | Juin | Juil | Août | Sept | Oct | Nov | Dec |
|-----------------------------------|------|-----|------|-------|-----|------|------|------|------|-----|-----|-----|
| Yaourt et fromage frais de brebis | | | | | | | | | | | | |
| Fromage affiné de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

CARTOGRAPHIE DES PRODUCTEURS



*Producteurs ayant répondu favorables à leur présence dans le catalogue - édition 2024.

TEURS DU CATALOGUE



Source : IGN BDtopo lambert93 D004 et 005, 2024 // Auteur : Laetitia Girard, CCVUSP

CONFITURES TRON



☎ 06 04 05 66 83
 @ confiturestron@gmail.com
 📍 La Chanenche,
 04 340 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 HT | DLC | Disponibilité |
|--|-------------------|---------|-------|---------------|
| Tartes à la confiture | Moyenne ou grande | 6€ | 2 ans | Toute l'année |
| Confiture Gelée  | 450g | 4€ | 2 ans | Toute l'année |
| | 1kg | 8€ | | |

Les confitures épépinées :

- Framboise
- Groseille
- Cassis
- Sureau sauvage
- Mélange 5 fruits rouge
- Framboise - Groseille
- Groseille - Cassis

Les confitures à partir de fruits entiers ou morceaux :

- Myrtille sauvage
- Rhubarbe
- Poire Williams
- Orange/Citron/Pamplemousse
- Églantine
- Lait
- Fraise
- Rhubarbe-Fraise
- Confiture de Coing
- Figue
- Prunes Reine-Claude

Les gelées :

- Pommes
- Coings

Zone de livraison : récupérer sa commande sur le marché de Barcelonnette

Commande minimum : à partir de 6 pots de confiture

Fréquence des livraisons : 2 fois par semaine (mercredis et samedis)



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 HT | DLC | Disponibilité |
|--|-----------------|------------------------------|-----|---------------|
| Confitures Fruits rouges, fruits d'été, fruits d'automne, agrumes | Pot de 250g | Contacter la transformatrice | NC | Toute l'année |
| Confitures Fleurs et légumes | Pot de 125g | | NC | Toute l'année |
| Sirop Coquelicot, ginger lemon | 50cL | | NC | Toute l'année |
| Barre de céréales | 6x50g | | NC | Sur commande |



Zone de livraison : vallée de l'Ubaye

Commande minimum : à partir de 6 pots de confitures

Fréquence des livraisons : 1 fois par semaine

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/
-  [La Miellerie des Sanières](https://www.facebook.com/LaMiellerieDesSanieres)

Produits :

| Produits | Conditionnement | Prix HT | DLC | Disponibilité |
|--|-----------------|-------------------------------|-------|---------------|
|  Miel de montagne | 500g | Contacter le producteur | 2 ans | Toute l'année |
| | 1 kg | | | |
|  Miel de lavande   | 500g | | 2 ans | Toute l'année |
| | 1 kg | | | |



Zone de livraison : vallée de l'Ubaye
Commande minimum : 5 kg
Délai des livraisons : commander 1 mois à l'avance

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 labellisé IGP.



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

Produits :

| Produits | Conditionnement | Prix HT | DLC | Disponibilité |
|--|-----------------|-------------------------|-------|---------------|
| Miel de montagne  | 1kg _____ | Contacter le producteur | 2 ans | Toute l'année |
| | 5kg | | | |
| Miel de lavandes   | 1kg _____ | | 2 ans | Toute l'année |
| | 5kg | | | |



Zone de livraison : récupérer sa commande sur le marché de Barcelonnette
Commande minimum : 6 kg
Délai des livraisons : 2 fois par semaine, les mercredis & samedis

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 HT/kg | Disponibilité | DLC |
|---------------------|----------------------------------|------------|------------------|-------|
| Miel de lavande | Seau de 5kg ou pot plus petit | 13€ | Toute l'année | 2 ans |
| Miel de printemps | | 13€ | Selon les années | 2 ans |
| Miel de châtaignier | | 13€ | Selon les années | 2 ans |
| Miel de forêt | | 13€ | Selon les années | 2 ans |



Zone de livraison : vallée de l'Ubaye

Commande minimum : tarif professionnel à partir de 20 kg. En dessous de 20kg, le tarif au détail s'applique.

Conseil : grouper les commandes avec d'autres établissements.

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 HT/unité | DLC | Disponibilité |
|-------------------------------------|--|---------------------------|--------|---------------|
| Miel de lavande Miel de montagne |  250g | 4.78€ | 2 ans | Toute l'année |
| | 500g | 7.75€ | | |
| Miel à la propolis |  125g | 6.32€ | 6 mois | Toute l'année |
| Miel à la gelée royale |  125g | 10.2€ | 6 mois | Toute l'année |
| Bonbons à la propolis | 160g | 4€ | 2 ans | Toute l'année |
| Sprays à la propolis |  15mL | 7.9€ | 2 ans | Toute l'année |
| Gelée royale GRF | Vrac / piluliers | 1150€/kg - 1700€/kg | 1 an | Toute l'année |



Zone de livraison : vallée de l'Ubaye
Fréquence de livraison : 1 fois par semaine
Délaï des livraisons : 1 semaine

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€ | | |



Zone de livraison : vallée de l'Ubaye ou récupérer sa commande à Jausiers
Commande minimum : 5kg

LE PRÉ DE PÉPÉ & AUX JARDINS SEYNOIS



☎ 06 62 51 67 24
@ elianemathieu@riseup.net
📍 25 route des Chevaliers,
04 140 Seyne-les-Alpes

“

Dans le Pré de Pépé il y a un vieux pommier entouré de nouveaux arbres fruitiers, de framboisiers, de groseilliers, de cassissiers et de légumes de saison.

Ici, tout est cultivé sans mécanisation en Agriculture Biologique avec soin et tendresse.

Nous proposons aussi des champignons issus de cueillette sauvages.

”

Produits :

| Produits | Prix HT/kg | Disponibilité |
|-------------------------|------------|---------------------|
| Tomates diversifiées | 3.9€ | Juillet-octobre |
| Courgettes | 2.6€ | Juillet-septembre |
| Haricots vert | 7.5€ | Juillet-septembre |
| Courges butternut | 2.7€ | Septembre-décembre |
| Blettes | 2.4€ | Mi-mai - septembre |
| Oignons blancs / rouges | 3€ | Juillet-septembre |
| Choux divers | 3€ - 3.5€ | Octobre |
| Betteraves | 3€ | Août-octobre |
| Pommes de terre | 2.8€ | A partir de juillet |
| Salades vertes | NC | A partir de juin |
| Radis, navets | 3€ | Juin & octobre |



Point de dépôt :
Jausiers
Fréquence des livraisons :
1 fois par semaine

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/kg | Disponibilité |
|--------------------------|-----------------|--------------|---------------------------------|
| Ail | Vrac | 14€ | Mai-octobre |
| Aubergine | Vrac | 4€ | Mai-juillet |
| Betterave | Vrac | 2.5€ | Mai-octobre |
| Blette | Vrac | 4.5€ | Mai-octobre |
| Chou (Cabu ou Milan) | Vrac | 3€ | Mai-juillet / Septembre-octobre |
| Chou Fleur | Vrac | 3€ | Mai-juillet / Septembre-octobre |
| Chou rave | Vrac | 3€ | Mai-juillet / Septembre-octobre |
| Concombre | Vrac | 6€ | Juillet-septembre |
| Courgette | Vrac | 2.5€ | Juin-octobre |
| Epinard | Vrac | 8€ | Mai-octobre |
| Fève | Vrac | 5€ | Mai-août |
| Haricot vert | Vrac | 8€ | Juillet-septembre |
| Jeunes pousses (salades) | Vrac | 14€ | Mai-septembre |
| Laitue | Vrac | 6€ | Mai-octobre |

| Produits | Conditionnement | Prix* TTC/kg | Disponibilité |
|-----------------|-----------------|--------------|-------------------|
| Navet | Vrac | 2.5€ | Mai-octobre |
| Oignon blanc | Vrac | 3.5€ | Mai-octobre |
| Oignon jaune | Vrac | 3€ | Mai-octobre |
| Poireau | Vrac | 3€ | Mai-octobre |
| Petit pois | Vrac | 8€ | Mai-août |
| Poivron | Vrac | 5€ | Juillet-septembre |
| Potimarron | Vrac | 2.5€ | Septembre-octobre |
| Radis Noir | Vrac | 3€ | Mai-juillet |
| Radis | Vrac | 5€ | Mai-juillet |
| Salade mélangée | Vrac | 12€ | Mai-octobre |
| Tomate | Vrac | 4.5€ | Juillet-septembre |

*Les tarifs sont à titre indicatif, fourchette haute



Zone de livraison : Barcelonnette

Commande minimum : à voir avec le producteur

Fréquence des livraisons : toutes les 2 semaines

Panier de légumes 20€ TTC disponible chaque semaine:

Les paniers sont disponibles **tous les mardis à partir de 10h.**

Les paniers sont réalisés avec les légumes du moment.

Les surplus sont redistribués entre les différents paniers.

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. J'éleve également des porcs et des veaux dont je vends la viande en direct.

☎ 06 79 60 55 78

@ astier.jean-marie@neuf.fr

📍 7 Ruelles des arcades
05 190 Théus

”

Produits :

| Produits | Conditionnement | Prix HT/kg | Disponibilité | DLC |
|-----------------|-----------------|---|---------------|--------------|
| Pommes de terre | Sac de 25kg | 1.50 € * *évolution possible du prix selon la saison | Novembre-mars | 1 an en cave |



Commande minimum pour livraison : 200kg *

Zone de livraison: Barcelonnette & Jausiers

Délais de livraison : contacter le producteur

Fréquence des livraisons : selon les quantités produites

*Possibilité de mutualiser les livraisons

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 | Prix HT/KG | Disponibilité |
|--------------------------------|-----------------|------------|--------------------|
| Pomme de terre | Sac de 10kg | 1.5€ | Novembre-mars |
| Carotte | Sac de 10kg | 1.8€ | Octobre-mars |
| Oignon | Sac de 10kg | 1.8€ | Toute l'année |
| Navet | Sac de 10kg | 1.8€ | Mars-mai |
| Courge butternut Potimarron | Sac de 10kg | 1.8€ | Septembre-décembre |
| Fenouil | Caisse de 7kg | 3€ | Octobre-avril |
| Blette Epinard | Caisse de 5kg | 3€ | Octobre-mars |

* Contacter le producteur pour les légumes de printemps-été



Zone de livraison : les samedis sur le marché de Barcelonnette.

Ou avec la plateforme **Échanges Paysans**.

Commande minimum : pas de minimum

Fréquence des livraisons : toutes les semaines



KÉSAKO?
 Plus d'information sur cette
 plateforme locale en ligne en
 fin de catalogue



**échanges
paysans**
 HAUTES-ALPES
 ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

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) | 2.8€/kg | NC | Septembre-mars |
| Poire Louise bonne, Williams, | Caisse (poids au choix) | 3.5€/kg | NC | Septembre-mars |
| Jus de fruits | 1L ou 5L | Voir avec le producteur | 3 ans | Toute l'année |
| Poires au sirop | 750mL | 6.4€ | NC | Toute l'année |
| Poires au vin | 850mL | 8.93€ | NC | Toute l'année |



Zone de livraison : vallée de l'Ubaye (possibilité de mutualiser les commandes)

Commande minimum : 100kg

Fréquence des livraisons : plusieurs fois par mois

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 | DLC | Disponibilité |
|--|-------------------|-------|----------------------|
| Pomme Golden, Reinette grise, Grany, Dalinette, Chanteclercs, Goldrush, Gaïa | Caisse | NC | Septembre - mai |
| Poire William | Caisse | NC | Mi-août - mi-octobre |
| Raisin de table | Caisse | NC | Août-octobre |
| Jus de pommes | 1L x 6 — 5L | 3 ans | Toute l'année |
| Purée de pomme sans sucre ajouté | 5 kg | 2 ans | Toute l'année |

*Tarifs professionnels à demander directement à la productrice



1. Livraison par la productrice :

Zone de livraison : Ubaye

Fréquence des livraisons : 8 fois/an

2. Livraison avec la plateforme **Échanges Paysans** toutes les semaines.

KÉSAKO?

Plus d'information sur cette plateforme
locale en ligne en fin de catalogue



L'ÉCO-PAIN

“

Installés à Saint-Paul-sur-Ubaye, nous produisons du pain au levain biologique (certifié AB par Alpes Controle) . 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.

”



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

Produits :

| Produits | Conditionnement | Prix HT/kg | DLC | Disponibilité |
|------------------------|-----------------|------------|-----|---------------|
| Pain de campagne moulé | 1kg 4kg | 4€ | NC | Toute l'année |



Zone de livraison : de Saint-Paul-sur-Ubaye à Barcelonnette

Commande minimum : 3kg

Jour de livraison : le mercredi

Délais de livraison : commander au moins 2 jours à l'avance

Fréquence des livraisons : 1 fois par semaine

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 | Prix HT | DLC | Disponibilité |
|--|-----------------|-------------------------|-------|---------------|
| Lentille  | Sac de 5kg | Contactez le producteur | 2 ans | Toute l'année |
| Petit épeautre mondé  | Sac de 5kg | Contactez le producteur | 2 ans | Toute l'année |



Commande & livraison : Échanges Paysans

KÉSAKO?

Plus d'information sur cette plateforme locale en ligne en fin de catalogue



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.



☎ 06 62 62 13 78

@ jean-christophe1102@hotmail.fr

📍 Sous la roche,
04 140 Montclar

Produits :

| Produits | Conditionnement | Prix HT/kg | DLC | Disponibilité |
|---|----------------------------------|-------------------------|------|---------------|
| Farine | 1kg / 2kg / 5kg ----- 25kg | 1.30€ ----- 2€ | 1 an | Toute l'année |
| Pâte (classiques, sans gluten, fraîches, à lasagnes...)  | 500g 1kg / 2kg / 5kg | Contactez le producteur | 1 an | Toute l'année |



Zone de livraison : vallée de l'Ubaye

Délais de livraison : 10 jours à une semaine à l'avance

Fréquence des livraisons : une fois par semaine

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 |

*Tarif modulable selon la quantité commandée



Zone de livraison : selon l'importance de la commande
Pour les petites commandes, les récupérer au marché de Barcelonnette le samedi matin.

Fréquence des livraisons : une à deux fois par semaine

Agrément sanitaire : agrément CE

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 |



Zone de livraison : Barcelonnette & Jausiers

Pour les petites commandes, les récupérer au marché de Barcelonnette le samedi matin.

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



Notre ferme se situe sur la commune de Selonnet, à 1100m 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 naturels 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 HT |
|---|---|-------------|
| Fromage lactique nature frais  | Boîte individuelle OU plateau de 9 pièces | 2.27€/pièce |
| Fromage lactique frais avec épices (pavot, piment d'Espelette, poivre, herbe de Provence)  | Boîte individuelle OU plateau de 12 pièces | 2.27€/pièce |
| Tomme de Chauvet  | Entière / demi / portion | 21.61€/kg |
| Brebichon  | Entière / moitié | 20.85€/kg |
| Saint-Estève  | Entier | 20.85€/kg |
| Yaourt nature au lait de brebis  | Par 4 unités | 0.76€/unité |



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

GAEC DE L'ELVE



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



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...



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 | |



Zone de livraison : vallée de l'Ubaye

Jour de livraison: mardi

Délais de livraison : 3 jours

Fréquence des livraisons : une fois par semaine

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.facebook.com/Lafermedesmontclarines)



Produits :

| Produits | Conditionnement | Prix TTC | DLC | Disponibilité |
|--|-------------------------------------|---|-----------------------------|---------------|
| Faisselle | Par boîte de 6 ou 12 faisselles | 2.5€ la boîte de 6 faisselles (à partir de 10 boites) | 10 jours après le moulage | Novembre-août |
| Petit Joseph Fromage de type St Marcellin | Cagette de 10 fromages | 3€/pièce | 30 jours après la livraison | Novembre-août |
| Tomme de Villette Fromage de type tomme de Savoie - 2 mois d'affinage | Tomme entière (1.2kg) ou demi-tomme | 19€/kg | 30 jours après la livraison | Mars-août |



Zone de livraison : vallée de l'Ubaye

Jour de livraison : mardi ou vendredi après-midi

Délais de livraison : une semaine

Fréquence des livraisons : deux fois par mois

Nota bene : Ma ferme étant petite, je ne peux livrer que de petites quantités (10 boîtes de faisselles, 30 Petit Joseph, 7 Tommes de Villette).

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

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 |



Zone de livraison : vallée de l'Ubaye

Jour de livraison: mardi ou vendredi après-midi

Délais de livraison : une semaine

Fréquence des livraisons : deux fois par mois

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 3 000 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 | 14.50€/kg * | NC | Toute l'année Sauf septembre |

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



Zone de livraison : vallée de l'Ubaye

Jour de livraison : vendredi ou le week-end

Délais de livraison : commander 8 jours avant

Nota bene : En raison de la taille de ma ferme, je ne peut répondre actuellement à une demande régulière des restaurateurs. En revanche, les professionnels peuvent me faire des commandes ponctuelles pour des événements particuliers.

GAEC DE L'ELVE



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

“

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...

”

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 |



Zone de livraison : vallée de l'Ubaye

Jour de livraison: travail sur commande, livraison le jour de sortie de l'abattoir.

Fréquence des livraisons : une fois par semaine

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 | | |



Livraison : vallée de l'Ubaye



C'est quoi ?

Un service commercial en circuit court des productions agricoles de nos vallées : produits laitiers, fruits, légumes, viande, et autres richesses du territoire



échanges paysans

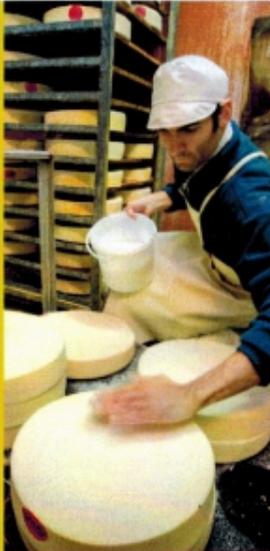
HAUTES-ALPES
ALPES-DE-HAUTES-PROVENCE



Pourquoi ?

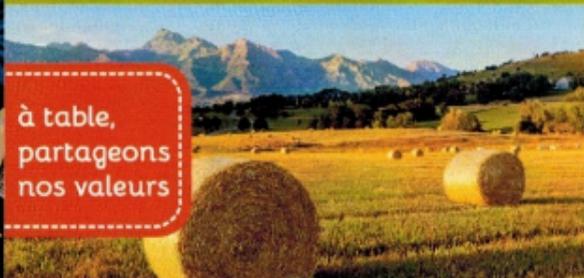
Participer à la valorisation locale des productions de l'agriculture des Hautes-Alpes

Contribuer aux enjeux d'emploi, d'environnement, de santé



Nos engagements

Des produits issus de l'agriculture locale
La mise en avant des productions AB
Une rémunération juste des producteurs
La valorisation des savoir faire
La coopération entre acteurs du territoire

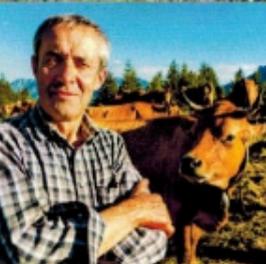


à table,
partageons
nos valeurs

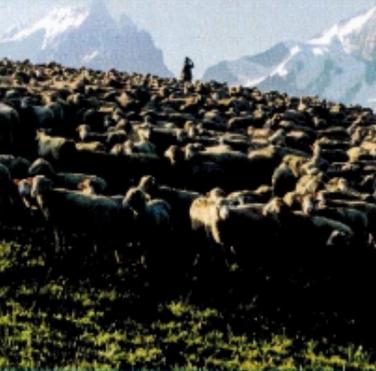


Sur quels marchés ?

La restauration collective et professionnelle : cantines, établissements de santé, hébergements touristiques. Dans les Hautes-Alpes, l'Ubaye et à l'échelle régionale de Provence - Alpes - Côte d'Azur.



Nos actions d'accompagnement



- Accompagnement des professionnels de la restauration dans l'introduction de produits locaux et bio.
- Diffusion de supports de communication valorisant les producteurs et le circuit court.
- Rencontres et interventions pédagogiques avec la diversité des convives.
- Structuration de l'offre sur le plan commercial avec les agriculteurs et les transformateurs.
- Appui technique aux territoires sur les démarches de circuit court.

En partenariat avec Agribio05
et le Réseau BIO de Provence Alpes Côte d'Azur



Réseau **BIO** de
Provence • Alpes • Côte d'Azur

Pour nous contacter



Échanges Paysans Hautes-Alpes

Axipark - 8 rue des Compagnons - 05000 Gap

Tél. : 09 72 44 76 99 / Fax : 09 57 61 34 25

Du lundi au vendredi de 8h00 à 12h et de 13h30 à 16h

Web : www.echanges-paysans.fr

Mail : contact@echanges-paysans.fr

Service commercial : Camille 06 77 50 17 06
Raphaël 07 69 84 69 13

Service administratif : Caroline 06 48 35 82 35

Coordinateur : Marc 06 83 56 24 08

Région
PACA


Hauts-Alpes
le département




l'Europe
s'engage
en Provence
Alpes-Côte d'Azur




Pays des
Hautes-Alpes
des Alpes du Sud


Ministère
de l'Agriculture, de la Pêche
et de l'Aménagement
Rural





Des bons produits de nos vallées et un service commande-livraison professionnel

Échanges Paysans vous donne accès à la richesse des produits du territoire grâce à des producteurs engagés dans une démarche collective et mutualisée. Nous avons fait le choix d'aborder notre rôle commercial et logistique de la façon la plus légère possible pour permettre une juste rémunération des producteurs et des prix accessibles pour les restaurateurs. Nous fonctionnons en flux tendu et nous appuyons sur un serveur en ligne.

Tout ce processus repose sur le travail d'une petite équipe polyvalente, d'agriculteurs impliqués et de bénévoles généreux.

Comment ça marche ?



3 modes de livraisons :

Par Échanges Paysans :

- Le Lundi : Buëch : Sisteron - Laragne - Serres - Veynes
- Le mardi sur l'axe Guillestre - Briançon
- Le mercredi : Gap et Ubaye
- Le jeudi sur l'axe Embrun - Briançon
- Le vendredi dans le Champsaur et le Gapençais

Par les producteurs

Par transporteur sous traitant

Retrouvez le goût des saisons, des produits fermiers, des fruits amenés à maturité et des légumes cueillis de la veille

Une large sélection de plus de 400 produits locaux issus de l'agriculture conventionnelle ou biologique. Des produits « Biocoop Restauration » en complément de l'offre locale des Hautes-Alpes.

Nos produits



La rémunération des producteurs



Circuit classique



Circuit court

Cultivons la différence

Acheter Echanges Paysans, c'est faire le choix de produits de qualité, issus de filières locales courtes, et payés un prix équitable aux producteurs.

La composition des produits

Yaourt industriel

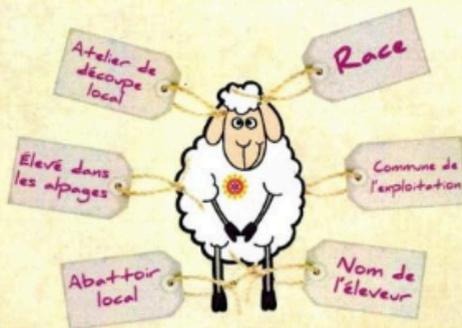


Yaourt fermier



La transparence des filières

(là, on vous laisse deviner...)



REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier l'ensemble des producteurs qui apparaissent dans ce catalogue ainsi que les restaurateurs, gestionnaires de cantines, épiceries 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