

Nouveau
Catalogue



**Produits Locaux
à domicile**

*A partir de Janvier 2013,
vous êtes livrés tous les jeudis !*



63420 Ardes Sur Couze



Sommaire

Guide pratique	P.2
Les produits	P.3
Légumes	P.3
Escargots / Produits à base d'escargots	P.4
Viandes :	P.5
- <i>Veau</i>	<i>P.5</i>
- <i>Bœuf</i>	<i>P.6</i>
- <i>Chevreau</i>	<i>P.10</i>
Fromages :	P.11
- <i>Au lait de vache</i>	<i>P.11</i>
- <i>Au lait de brebis</i>	<i>P.12</i>
- <i>Au lait de chèvre</i>	<i>P.13</i>
Produits laitiers et crèmerie	P.14
Œufs	P.15
Sirops	P.15
Vins	P.16
Épicerie :	P.18
- <i>Épicerie sucrée (confitures, miels, ...)</i>	<i>P.18</i>
- <i>Farines</i>	<i>P.19</i>
Pâtisseries	P.20
Plantes aromatiques	P.21
Produits cosmétiques et d'hygiène	P.22

Guide Pratique

Comment ça marche ?

Vous habitez l'une des communes du secteur d'Ardes Communauté?

Le Service de Portage de Produits Locaux vous livre tous les jeudis (à partir du jeudi 10 janvier 2013), sans engagement de votre part, des paniers de produits locaux de saison à domicile ou sur un autre lieu de votre choix (ex : lieu de travail, chez un parent, chez un voisin).

Afin d'assurer la prise en charge logistique des produits, les commandes doivent nous être transmises au plus tard le lundi de la semaine de livraison. Vous pouvez bien entendu commander d'avance en précisant le jeudi de livraison souhaité lorsque vous passez commande.

Pour commander, il vous suffit :

- Soit d'appeler Ardes Communauté au 04 73 71 87 36.
(du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h15).
- Soit de nous transmettre votre commande par fax au 04 73 71 85 70.
- Soit de déposer votre bon de commande dans les locaux d'Ardes Communauté.
(4 Place Jean Garnier, à Ardes - du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h15).
- Soit de compléter votre de commande sur <http://portagepaniers@ardescommunaute.fr>
- Soit par mail à ardes.communautaire@wanadoo.fr.

Pour le paiement ,c'est simple !

Vous réglez au moment de la livraison.

La facturation du service de portage est d'un montant de 3 euros par commande.

Les producteurs / Les produits.

Tous les produits proposés sont issus de l'agriculture locale, à la démarche qualitative, durable et raisonnable. Tous les producteurs sont situés sur le territoire ou à proximité immédiate.

Des aléas climatiques ou techniques de ces productions pouvant rendre des produits finalement indisponibles, les consommateurs en seraient alors avertis.

Dès janvier 2013, vous
pouvez commander chaque
semaine !

Légumes

Le Jardin du Lavadou - Eve et David Noirault
Ardes Sur Couze

A01 Petit panier de légumes de saison (2 personnes)



11 €

A02 Grand panier de légumes de saison (1 famille avec enfants)



17 €



Produits issus de l'Agriculture Biologique.



Véronique Michalon, votre livreuse: Voilà un peu plus de 6 mois que je vous apporte le meilleur des produits locaux, directement chez vous ! Durant cette période, j'ai sillonné le territoire d'Ardes Communauté afin de vous livrer un total de plus de 1200 produits !

A partir de janvier 2013, vous pourrez profiter de mes services chaque semaine, puisqu'à compter du jeudi 10 janvier, les livraisons seront hebdomadaires !

Faites-vous plaisir tout en soutenant
L'agriculture locale !

Escargots/Produits à base d'escargots

L'Escargot des Murailles – Antoine Chenard
Jumeaux

B01	Soupe escargots - ortie (bocal de 0.920 kg)	6.00 €
B02	Soupe escargots - potimarron (bocal de 0.920 kg)	7.15 €
B03	Soupe escargots - asperges (bocal de 0.920 kg)	8.30 €
B04	12 Coquilles escargots (sac sous-vide de 0,155 kg) <i>A la persillade .</i>	6.80 €
B06	12 Croquilles escargots (sac sous-vide de 0,115 kg) <i>A la persillade.</i>	6.80 €
B08	9 Mini – choux (sac sous-vide de 0,100 kg) <i>A la persillade – 2 escargots par chou.</i>	6.80 €
B11	Produits apéritifs Escapéros tomate (bocal de 0,240 kg) <i>30 escargots environ à piquer à froid.</i>	7.90 €
B12	Produits apéritifs Escapéros aigre-douce (bocal de 0,245 kg) <i>30 escargots environ à piquer à froid.</i>	8.30 €
B13	Escargots confits à la graisse de canard (bocal de 0,250 kg) <i>A incorporer dans salade.</i>	7.80 €
B14	Produit apéritif Tartinette au fenouil (bocal de 0,240 kg) <i>Escargots hachés avec fenouil et persillade à tartiner froid ou chaud.</i>	7.20 €
B15	Produit apéritif Tartinette à l'ortie (bocal de 0,240 kg) <i>Escargots hachés avec ortie et persillade à tartiner froid ou chaud.</i>	7.20 €
B16	Produit apéritif Tartinette au bleu (bocal de 0,240 kg) <i>Escargots hachés avec bleu et persillade à tartiner froid ou chaud.</i>	7.20 €

Viandes

Viande de veau :

Race croisée, élevage situé à l'intérieur et à l'extérieur du Parc Naturel des Volcans d'Auvergne.

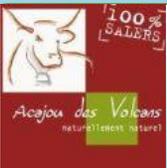
Coopérative Acajou des Volcans – Riom-ès-Montagne

COLIS DE VEAU :

i01	Colis de veau (6 Kg) 1 rôti dans l'épaule de 1 Kg 1 rôti dans le bas de carré de 1 Kg 1 rôti dans la noix de 1 Kg 1.5 Kg de blanquette 1.5 Kg d'escalope	16.30 € / Kg
------------	--	---------------------

VEAU AU DETAIL :

i02	Rôti dans le filet	26.25 € / Kg
i03	Rôti noix quasi	21 € / Kg
i04	Rôti épaule, bas de carré	15.75 € / Kg
i05	Côte	19.95 € / Kg
i06	Escalope	20.90 € / Kg
i07	Blanquette	11.30 € / Kg
i08	Osso Bucco	11 € / Kg
i09	Foie tranché	31.50 € / Kg
i10	Ris	33.60 € / Kg
i11	Rognon	10.50 € / Kg
i12	1/2 tête roulée	9.45 € / Kg



Coopérative Acajou des Volcans : Notre Coopérative Acajou des Volcans regroupe 47 éleveurs, situés dans le Cantal et le Puy de Dôme, qui ont choisi de s'assembler pour promouvoir la viande de bœuf Salers.

Viandes

Viande de bœuf Salers :

Coopérative Acajou des Volcans – Riom ès Montagne

COLIS DE BŒUF :

- | | | |
|------------|--|---------------------|
| i13 | Colis familial (10 Kg)
1.2 Kg de côte de bœuf ou 0.5 Kg de tournedos dans le filet
1.3 Kg de tendre de tranche, tranche pour rôti
1 Kg de faux-filet et rumsteak
2.5 Kg de bavette, macreuse, tranche, gîte pour beefsteak
1 Kg de collier, paleron, basse côte, jumeau (à braiser)
1.5 Kg de collier, gîte (pour le bourguignon)
1.5 Kg de plat de côtes (à pot-au-feu) | 12.45 € / Kg |
| i14 | Colis Spécial Barbecue (7 Kg)
1 côte de bœuf de 1.2 Kg ou 0.5 Kg de tournedos dans le filet
2.5 Kg de bavette, macreuse, tranche, gîte pour beefsteak
1.3 Kg de tendre de tranche, tranche pour rôti
1 Kg de faux-filet et rumsteak
1 Kg de saucisses fraîches de bœuf | 17.65 € / Kg |
| i15 | Colis Gourmand (8 Kg)
1 côte de bœuf de 1.2 Kg ou 0.5 Kg de tournedos dans le filet
2.5 Kg de bavette, macreuse, tranche, gîte pour beefsteak
1.3 Kg de tendre de tranche, tranche pour rôti
1 Kg de faux-filet et rumsteak
1 Kg de saucisses fraîches de bœuf
1 verrine de plat cuisiné *
1 saucisson de bœuf | 16.20 € / Kg |
| i16 | Colis de Steak (7 Kg)
2 Kg de tendre de tranche, tranche pour rôti
5 Kg de steak dans la tranche | 14.40 € / Kg |
| i17 | Colis Economique (7 Kg)
2 Kg de tendre de tranche, tranche pour rôti
4 Kg de steak dans la tranche
1 Kg de bourguignon | 13.10 € / Kg |

Viandes

Viande de bœuf Salers:

Coopérative Acajou des Volcans – Riom ès Montagne

MORCEAUX DE BŒUF :

i18	Cuisse de bœuf (45 Kg environ) Découpée et mise sous-vide; comprenant tranche pour steak, tende de tranche pour rôti, aiguillette baronne, assortiment bourguignon, morceaux à braiser, gîte de noix et rond de gîte. Environ 30 Kg de viande net.	6.70 € / Kg
i19	Epaule de bœuf (30 Kg environ) Découpée et mise sous-vide; comprenant beefsteak (macreuse, dessus de palette), préparation pour haché , saucisse fraîche de bœuf. Environ 15 Kg de viande net.	5.70 € / Kg
i20	1/4 de bœuf (87 Kg) Découpée et mise sous-vide; comprenant côte de bœuf, filet, assortiment de steak (bavette, tranche, macreuse , gîte), tende de tranche pour rôti, faux-filet, rumsteak, assortiment bourguignon, morceaux à braiser , pot au feu. Environ 53 Kg de viande net.	6.70 € / Kg

PRODUITS TRANSFORMES :

i21	Saucisses de bœuf (par 4)	10.35 € / Kg
i22	Chipolatas (par 8)	10.95 € / Kg
i23	Merguez de bœuf (par 8)	10.95 € / Kg
i24	Préparation pour haché (par 6)	11 € / Kg
i25	Saucisson de bœuf	21.50 € / Kg
i26	Viande de bœuf séchée tranchée	46.35 € / Kg
i27	Viande de bœuf séchée non-tranchée	34 € / Kg



Coopérative Acajou des Volcans : Nous faisons de la qualité un élément primordial et nos produits sont marqués par le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne. Ils répondent au cahier des charges de la charte « produit du Parc », assurant une labellisation de nos viandes.

Viandes

Viande de bœuf Salers:

Coopérative Acajou des Volcans – Riom ès Montagne

BŒUF AU DETAIL :

i28	Rôti dans le filet (ficelé lardé)	35.70 € / Kg
i29	Rôti tendre de tranche	17.24 € / Kg
i30	Filet entier (2.5 à 3 Kg)	32.64 € / Kg
i31	Tournedos filet (par 4)	38.76 € / Kg
i32	Tranche façon tournedos	18.82 € / Kg
i33	Entrecôte	23.46 € / Kg
i34	Côte de bœuf	20.30 € / Kg
i35	Faux-filet	21.42 € / Kg
i36	Rumsteack	19.74 € / Kg
i37	Bavette d'ailoyau	19.33 € / Kg
i38	Hampe / Onglet	14.64 € / Kg
i39	Steack tranche	15.15 € / Kg
i40	Steack gîte, macreuse	13.57 € / Kg
i41	Assortiment bourguignon (par 1 kg)	7.96 € / Kg
i42	Assortiment bourguignon (par 5 kg)	5.76 € / Kg
i43	Plat de côte	4.69 € / Kg
i44	Paleron, jumeau, basse-côte	8.87 € / Kg
i45	Jarret de bœuf	9.38 € / Kg
i46	Langue	8.98 € / Kg
i47	Joue	8.87 € / Kg
i48	Rognons	4.18 € / Kg

Viandes

Viande de bœuf Salers:

Coopérative Acajou des Volcans – Riom ès Montagne

BŒUF AU DETAIL (suite) :

i49	Foie tranché	5.20 € / Kg
i50	Queue de bœuf	4.18 € / Kg
i51	Os à moelle	4.18 € / Kg

PRODUITS EN VERRINES :

i52	Rillons de bœuf (180 g)	3.90 €
i53	Pâté de bœuf (180 g)	3.90 €
i54	Bœuf confit (180 g)	3.90 €
i55	Sauce bolognaise (340 g)	6.50 €
i56	Plats cuisinés Bourguignon (800 g)	11 €
i57	Plats cuisinés Sauté de bœuf aux girolles (800 g)	11 €
i58	Plats cuisinés Bœuf à la provençale (800 g)	11 €
i59	Plats cuisinés Bœuf à la bière et au miel (800 g)	11 €
i60	Plats cuisinés Bœuf à la moutarde à l'ancienne (800 g)	11 €
i61	Plats cuisinés Tripes à la tomate (800 g)	11 €



Coopérative Acajou des Volcans : Selon les périodes, certains morceaux sont plus ou moins disponibles, du fait de la demande plus élevée que ce que nous pouvons produire (exemple l'été, où il est parfois difficile d'avoir certains morceaux à griller tels que la côte de bœuf, l'entrecôte...) De plus, notre production de veau n'est pas aussi régulière que le bœuf, ce qui explique que nous n'en ayons pas toutes les semaines.

Viandes

Chevreau :

Terre de Seigle - Teddy David
Saint Alyre ès Montagne

K10	Chevreau entier (caissette – environ 10 kg) Disponible uniquement en avril - mai	14 € / kg
------------	--	------------------

Volailles

Ferme de Fontaines Ores
Lydie et Emmanuel - Antoinette

M11	Poulets (Poids : de 1,7 à 2,5 kg) Voir en bas pour disponibilité	8.50 € / kg
M12	Pintades (Poids : de 1,4 à 1,8 kg) Voir en bas pour disponibilité	9.40 € / kg
M13	Canettes (Poids : 2,5 à 3,5 kg) Voir en bas pour disponibilité	10.25 / kg €

Date de livraison possibles pour les volailles :

Livraison poulets et pintades*: 10/01 - 07/02 - 07/03 - 11/04 - 06/05 - 13/06.

Livraison canettes*: 16/05 - 13/06.

***Certaines dates peuvent être amenées à changer**

Fromages

Fromages au lait de vache :

Serge Monier – Saint Alyre ès Montagne

G01	Saint-Nectaire AOP entier (1.5 kg)		15 €
G02	Demi Saint-Nectaire AOP (environ 750 g)		8 €
G03	Fourme fermière		10 € / Kg



L'Appellation d'Origine Protégée est un label protégeant la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir faire reconnu et constaté.

Fromages

Fromages au lait de vache (suite) :

**GAEC du Fayet – Mathieu Serre et Jean-Luc Vidal
Mazoires**

E01	Saint-Nectaire fermier AOP entier (environ 1.5 kg) <i>Affinage 4 semaines .</i>		14 €
E02	Saint-Nectaire fermier AOP entier (environ 1.5 kg) <i>Affinage 6 semaines .</i>		15 €
E03	Saint-Nectaire fermier AOP entier (environ 1.5 kg) <i>Affinage 8 semaines .</i>		16 €

Fromages au lait de brebis :

**Ferme des Acacias – Céline Montmory
Saint Jean en Val**

J01	Tome de brebis entière (1 kg) <i>Pâte pressée mi-cuite.</i>	20 € / Kg
J02	Tomette de brebis entière (200 à 250 g)	5,50 €
J03	Fromage frais entier (180 g) <i>Assaisonnement selon la saison : ciboulette, romarin, noix, poivre ou raisins secs.</i>	2.70 €



L'Appellation d'Origine Protégée est
un label protégeant la dénomination d'un
produit dont la production, la transformation
et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire
géographique déterminée avec un savoir faire
reconnu et constaté.

Fromages

Fromages au lait de chèvre :

Terre de Seigle - Teddy David
Saint Alyre ès Montagne

K01	Bouchons apéritifs (vendus par 12)	2.20 €
K02	Crottin frais	1.80€
K03	Crottin demi-sec	1.80 €
K04	Crottin sec	1.80 €
K05	Brique fraîche	2.60 €
K06	Brique demi-sèche	2.60 €
K07	Brique sèche	2.60 €
K08	Gaperon	4.20 €



Teddy David : « Notre élevage compte aujourd'hui trois vaches salers, des brebis bizet et trente chèvres Massif Central pour la production fromagère. Cette race locale de chèvre, s'adapte aux conditions climatiques du Plateau du Cézaillier. Son lait très riche en fait une chèvre idéale pour la fabrication des fromages. L'alimentation de nos animaux est réfléchiée basée sur du foin du plateau, de l'orge et du foin de luzerne. »

Un concept simple et fiable pour accéder à des produits de qualité, et de saison !

Produits laitiers et Crèmerie

Produits au lait de brebis :

Ferme des Acacias – Céline Montmory
Saint Jean en Val

J04	Yaourt (pot de 125 g)	0.80 €
J05	Fromage lactique	5 €

Produits au lait de chèvre :

Terre de Seigle - Teddy David
Saint Alyre ès Montagne

K09	Faisselle (pot de 250 g)	1.80 €
-----	--------------------------	--------

Œufs

Le Jardin de la Vallée de la Loire
Arrière Cour
Coteau de la Loire
41000 Valbelex
41000 Valbelex

**Hors catalogue
À partir du 18 juillet 2013**

A03	Œufs (boîte de 6 œufs)		2 €
A04	Œufs (boîte de 12 œufs)		3.80 €

Sirops

Fleurs Sauvages – Laure Barthomeuf - Valbelex

C10	Sirop Menthe (bouteille de 25 cl)	5 €
C11	Sirop Coquelicot (bouteille de 25 cl)	5 €
C12	Sirop de fleur de Sureau (bouteille de 25 cl) <i>1^{er} prix fermier d'or 2012</i>	5 €
C13	Sirop Lavande (bouteille de 25 cl)	5 €

Vos envies.....Votre panier !

Vins

Cave Abonnat - Xavier Abonnat - Chalus

O01	Côtes d'Auvergne Rosé Cépage Gamay AOC (bouteille de 75 cl)		4.30 €
O02	Côtes d'Auvergne Boudes Rouge « La Pichoune 2011 » Cépage Gamay AOC (bouteille de 75 cl)		4.30 €
O03	Côtes d'Auvergne Boudes Rouge « La Gardonne 2011 » Cépages Gamay - Pinot AOC (bouteille de 75 cl)		5.30 €
O04	Côtes d'Auvergne Boudes Rouge « La Gardonne 2009 » Cépages Gamay - Pinot en fût AOC (bouteille de 75 cl)		6.30 €
O05	IGP Vin de Pays du Puy-de-Dôme Rouge « La Garde 2009 » Cépage Pinot en fût (bouteille de 75 cl)		6.30 €



Xavier Abonnat : « Notre petite exploitation viticole

familiale compte aujourd'hui sept hectares de vignes.

Nous pratiquons une viticulture raisonnée et n'utilisons pas d'insecticide ni d'anti-pourriture.

Une fois la vendange cueillie à la main, nous vinifions de façon traditionnelle dans des cuves en fibre. Nos cépages sont le chardonnay pour le blanc, le gamay et le pinot noir pour le rouge et rosé. »



L' AOC Côtes d'Auvergne est un vin
d'Appellation d'Origine Contrôlée produit dans
le Puy-de-Dôme.



L'IGP Puy-de-Dôme est un vin d'Indication Géographique Protégée
produit dans le Puy-de-Dôme ne bénéficiant pas de l'AOC.

Vins

GAEC de Salaville – Saint Hérent

NO1	Vin de Boudes Côte d'Auvergne Rouge et Rosé 2010 (carton de 6 bouteilles de 75 cl)		20 €
NO2	Vin de Boudes Rouge 2010 (cubitainer de 5 L)		10 €
NO3	Vin de Boudes Rosé 2010 (cubitainer de 5 L)		10 €
NO4	Vin de Boudes Rouge 2010 (cubitainer de 10 L)		20 €
NO5	Vin de Boudes Rosé 2010 (cubitainer de 10 L)		20 €
NO6	Vin de Boudes Côte d'Auvergne AOC Blanc 2011 (carton de 6 bouteilles de 75 cl)		25 €
NO7	Vin de Boudes Blanc 2011 Côte d'Auvergne AOC (cubitainer de 5 L)		15 €
NO8	Vin de Boudes Blanc 2011 Côte d'Auvergne AOC (cubitainer de 10 L)		30 €

Domaine Sauvat – Annie Sauvat - Boudes

P05	Côtes d'Auvergne Boudes Rouge Les Demoiselles 2012 (bouteille de 75 cl)		5.90 €
P06	Côtes d'Auvergne Boudes Rouge Les Demoiselles 2012 (bouteille de 37,5 cl)		4.45 €



L' AOC Côtes d'Auvergne est un vin
d'Appellation d'Origine Contrôlée produit
dans le Puy-de-Dôme.

Epicerie

Epicerie sucrée :

Flours Sauvages – Laure Barthomeuf - Valbeleix

C14	Confiture et gelée sauvage Pissenlit (pot de 200 g)	4.00 €
C15	Confiture et gelée sauvage Coing Cynorhodon (pot de 200 g)	4.00 €
C16	Confiture et gelée sauvage Pomme (pot de 200 g)	4.00 €
C17	Confiture et gelée sauvage Prunes (pot de 200 g)	4.00 €
C26	Confiture et gelée sauvage Mure (pot de 200 g)	4.00 €
C27	Confiture et gelée sauvage Baie de Sureau (pot de 200 g)	4.00 €

Safranière de Font Bergère - Christian Masson - Plauzat

D20	Confiture Fraise (pot de 115 g)	1.60 €
D21	Confiture Prune rouge (pot de 115 g)	1.60 €
D22	Confiture Abricot (pot de 115 g)	1.60 €
D23	Confiture Nectarine (pot de 115 g)	1.60 €
D24	Confiture Mûre (pot de 115 g)	1.60 €
D25	Confiture Pomme - Poire (pot de 115 g)	1.60 €
D26	Confiture Cerise (pot de 115 g)	1.60 €
D27	Confiture Orange (pot de 115 g)	1.60 €
D28	Confiture Pomme – Coing (pot de 115 g)	1.60 €
D29	Confiture Fruits rouges (pot de 115 g)	1.60 €
D30	Confiture Fraise (pot de 350 g)	5 €
D31	Confiture Prune (Reine-Claude) (pot de 350 g)	5 €
D32	Confiture Pomme - Kiwi (pot de 350 g)	5 €
D33	Confiture Pomme – Banane (pot de 350 g)	5 €
D34	Confiture Pomme – Poire (pot de 350 g)	5 €
D35	Confiture Orange (pot de 350 g)	5 €
D36	Confiture Abricot (pot de 350 g)	5 €
D37	Confiture Nectarine (pot de 350 g)	5 €
D38	Confiture Cerise (pot de 350 g)	5 €

Epicerie

Epicerie sucrée :

Maxime Bardiaux – Tourzel Ronzière

L01	Miel de printemps (pot de 500 g)	5.70 €
L02	Miel de printemps (pot d' 1 Kg)	10.30 €
L03	Miel de montagne (pot de 500 g)	6 €
L04	Miel de montagne (pot d'1 Kg)	11 €
L05	Miel d'acacia (pot de 500 g)	6.50 €
L06	Miel d'acacia (pot d'1Kg)	12 €
L07	Miel de Tilleul (pot de 500 g)	6.50 €
L08	Miel de Tilleul (pot d'1 Kg)	12 €
L09	Miel de framboisier (pot de 500 g)	6.50 €
L10	Miel de framboisier (pot d'1 Kg)	12 €

Farines :

Ferme de Fons des Ores
Lydie et Emmanuel Renard - Antoingt

M01	Farine de blé semi-complète (2 Kg)		3 €
M02	Farine de blé semi-complète (5 Kg)		7.50 €
M03	Farine d'épeautre semi-complète (2 Kg)		4.00 €
M04	Farine d'épeautre semi-complète (5 Kg)		11.25 €
M05	Farine Mélange du meunier : mélange blé + épeautre semi-complète (2 Kg)		3.60 €
M06	Farine Mélange du meunier : mélange blé + épeautre semi-complète (5 Kg)		9 €
M07	Farine d'Engrain : petit épeautre semi-complète (2 Kg)		6 €
M08	Farine d'Engrain : petit épeautre semi-complète (1 Kg)		4 €
M09	Farine de sarrasin (2 Kg)		6 €
M10	Farine de sarrasin (1 Kg)		4 €

**Hors catalogue
À partir du 18 juillet
2013**

Pâtisserie

Safranière de Font Bergère - Christian Masson
Plauzat

D02	Nougat au safran (40 g)	1.80 €
D03	Nougat au safran (100 g)	4.50 €
D04	Nougat au miel de lavande (40 g)	1.60 €
D05	Nougat au miel de lavande (100 g)	4 €
D06	Pain d'épice safrané (40 g)	1.10 €
D07	Pain d'épice safrané (110 g)	3.20 €
D08	Pain d'épice safrané (500 g)	10.20 €
D09	Chausson aux pommes safranées	1.80 €
D10	Cake carotte chocolat safran (110 g)	3.20 €
D11	Fondant chocolat safran (250 g)	7.50 €
D12	Flan nature (portion)	1.80 €
D13	Flan aux abricots (portion)	2 €
D14	Roses des sables chocolat (100 g)	2 €
D15	Regalo (100 g)	2 €
D16	Rocher coco (100 g)	1.80 €
D17	Rochers coco chocolat (100 g)	1.80 €
D18	Cookies (100 g)	1.80 €
D19	Brownies aux noix (100 g)	1.80 €

Plantes aromatiques

Fleurs Sauvages – Laure Barthomeuf - Valbeleix

C01	Infusion Articulation (sachet de 25 g) Prêle, Frêne, Reine des près, Vigne rouge, Cassis		3 €
C02	Infusion Bonne Nuit (sachet de 25 g) Tilleul, Aubépine, Epilobe, Lavande, Mélisse		3 €
C03	Infusion Bronche Pas (sachet de 25 g) Origan, Châtaigner, Pin, Mauve, Sauge		3 €
C04	Infusion Dimanche Soir (sachet de 25g) Millepertuis, Aubépine, Sauge, Ortie, Berce		3 €
C05	Infusion Coup de Froid (sachet de 25 g) Origan, Romarin, Sarriette, Coucou, Ortie, Hysope		3 €
C06	Infusion Minceur (sachet de 25 g) Frêne, Reine des près, Origan, Hysope, , Cassis		3 €
C07	Infusion Repas Gastronomique (sachet de 25 g) Bouleau, Armoise, Romarin, Menthe, Fenouil		3 €
C08	Infusion Tousse (sachet de 25g) Aigremoine, Framboisier, Châtaigner, Ronce, Mauve		3 €
C09	Plantes pour bouquet garni (sachet de 25 g)		3 €

Safranière de Font Bergère - Christian Masson - Plauzat

D01	Safran en stigmates (pot de 0,5 g)		20 €
------------	---	--	-------------

Ferme de Fons des Ores (produits en page 10 et en page 19) :
Travaillant à 2 sur une surface de 70ha, nous avons fait le choix de produire des céréales et volailles, certifiées « Bio », et de les commercialiser en filière courte et vente directe. Nos poules pondeuses sont élevées en petits groupes. Elles ont accès à des parcours enherbés. L'alimentation est 100% bio essentiellement réalisée avec nos céréales.

Produits cosmétiques et d'hygiène

Fleurs Sauvages – Laure Barthomeuf - Valbelex

C18	Pommade Arnica (pot de 30 ml) Anti-inflammatoire et anti-hématome	10 €
C19	Pommade Calendula (pot de 30 ml) Hydratant – Peau fragile	10 €
C20	Pommade Consoude (pot de 30 ml) Cicatrisant	10 €
C21	Huile Arnica (flacon avec spray de 50 ml) Anti-inflammatoire et anti-hématome	10 €
C23	Huile Millepertuis (flacon avec spray de 50 ml) Cicatrisant	10 €
C24	Huile Pâquerette (flacon avec spray de 50 ml) Restructurant – Antiride	10 €
C25	Huile Calendula (flacon avec spray de 50 ml) Hydratant – Peau fragile	10 €
C28	Pommade Bobo (pot de 30 ml) Hémostatique – Antiseptique - Cicatrisant	10 €
C29	Pommade eczéma (pot de 30 ml) Soulage eczéma – Psoriasis – Peau irritée	10 e



Laure Barthomeuf fait de la cueillette sauvage et cultive des plantes médicinales et aromatiques en agriculture biologique depuis 2009 au Valbelex.

Elle transforme sa production en différents produits et n'utilise que des produits biologiques certifiés pour ses fabrications.

*Vous participez au maintien
d'une économie locale !*



Ardes Communauté

4 Place Jean Garnier

63420 Ardes sur Couze

Tel : 04 73 71 80 39 – Fax : 04 73 71 85 70

ardes.communaute@wanadoo.fr



FR CIVAM Auvergne

Résidence Etudiante VetAgro Sup

1 Allée des Eaux et Forêts

63370 Lempdes

Tel : 04 73 61 94 04

frcivamauvergne@orange.fr

**Pour vos commandes :
Veuillez vous référer
au guide pratique
visible en page 2.**

Commandez avec votre smartphone :



Projet d'expérimentation porté par Ardes Communauté et réalisé avec la participation financière de :

