



Extrait du film réalisé avec le soutien de la Région Bourgogne Franche Comté – Réalisation Camille de St Jean

**PRODUITS BIO ET LOCAUX SUR COMMANDE ET EN DISTRIBUTION
CHAQUE MARDI SOIR A CHATEAU-CHINON 17H30-18H30**

3 RUE DE NEVERS

le p'tit marché bio



**Laitages et fromages de vache et de chèvre,
pain, légumes, œufs, miel, viande,
tisanes, jus de fruit, laine...**

POUR COMMANDER

SUR PLACE

pour la semaine suivante
**ancien tribunal
3 rue de Nevers**

PRENDRE CONTACT

avec le producteur
avant le dimanche soir

Chaque mardi soir, des producteurs locaux livrent leurs produits

L'initiative a été lancée en 2017 quand deux paysan.ne.s et un artisan ont souhaité vendre leur production en circuit court.

De nouveaux producteurs se sont joints à eux pour proposer leurs produits à une clientèle fidèle toujours plus nombreuses.

Un petit groupe de personnes se mobilise autour de cette distribution au sein de l'association Le Mouton Zébré pour l'animer, organiser des visites, des rencontres, des débats et pour favoriser les circuits-courts en général.

Vous pouvez nous rejoindre pour faire connaître cette distribution et participer à son animation !

Pour connaître les produits et les tarifs et pour toute information :

www.poussedeterre.fr/moutonzebre/paniers-bio-a-chateau-chinon

lemoutonzebre@poussedeterre.fr

Dominique : 06 44 06 16 72

Estelle : 06 11 74 77 38



**Pour participer aux prochaines visites
ou pour tout autre renseignement**

TOUS LES MARDIS



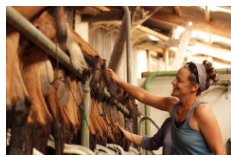
LAITAGES DE VACHE, VIANDE DE VEAU, BOEUF, PORC

« Le respect du vivant est essentiel dans notre vie et dans notre travail. »

Marion Baranton et Jérôme Boulanger
Ferme de Couveau à Larochemillay (58)
06 71 28 87 81



Sur la ferme il y a des vaches maraîchines, jersiaises, normandes, highland pour faire du yaourt, du fromage blanc, des crèmes et autres desserts lactés...



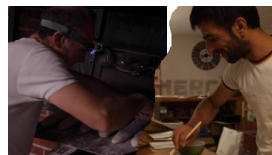
LAITAGES DE CHEVRE, FROMAGES DE VACHE ET CHEVRE

« Allier l'agriculture au respect de la nature, être acteur de son territoire. »

Véronique Diano et Amélie Guillot
Ferme du Rebout à St Léger sous Beuvray (71)
lafermedurebout2020@gmail.com 07 88 05 94 52



Tout le lait des vaches et des chèvres est transformé en fromages frais et tommes et produits laitiers. Ils forment un collectif avec les jardins du Rebout.



PAIN AU LEVAIN VIENNOISERIES

« Retrouver le bon pain. »

Gilles Vadrot et Luc Martin
Le fournil de Pimprenelle à Rouy (58)
gillesaufournil@gmail.com 06 95 58 45 93
Des farines biologiques et du levain naturel pour façonner à la main des pains cuits au feu de bois.



OEUF ET LEGUMES

« Une démarche collaborative avec les fromagers du Rebout. »

Ingrid Berthier et Vincent Vandaele
Ferme du Rebout à St Léger sous Beuvray (71)
lafermedurebout2020@gmail.com



Des poulaillers mobiles pour la qualité de vie des poules et des œufs extra frais. Des légumes à partir de l'été 2021. Des pickles, des confits, de la crème de châtaigne...

2EME MARDI DU MOIS



JUS DE FRUITS ET LAINE

« Valoriser des ressources oubliées. »

Nathalie Pinault
Frugalaïne à St Saulge (58)
nathalie@frugalaïne.com 06 74 02 35 20

L'été, créer des jus de fruits pasteurisés et desserts de fruits savoureux avec les fruits des jardins. L'hiver, fabriquer matelas, coussins... et pelotes en pure laine locale.

Les propriétaires
des jardins
s'engagent à ne faire
aucun traitement

1ER MARDI DU MOIS



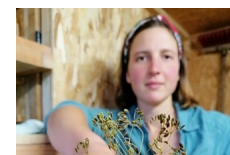
MIEL

« En Morvan, je trouve le bois pour les ruches, les fleurs pour le miel. »

Ard et Joyce Van den Berg
Ferme apicole Les Marchands à Moux en Morvan (58)
06 72 07 82 64



Un jour j'ai capturé un essaim d'abeilles sauvages... Aujourd'hui, 15 ans après, nous avons environ 140 ruches. Du bon miel de fleurs sauvages de nos villages.



TISANES, AROMATES, HYDROLATS ET PLANTS

« Les plantes du territoire nous offrent le meilleur d'elles. »

Marie Rancillac
Trapi Trapan à Gouloux (58)
marierancillac@laposte.net 06 12 27 07 89



Je cultive sur une petite surface et récolte en sauvage les plantes utilisées traditionnellement. Elles sont récoltées à la main, triées et séchées à basse température.

tous les 2 mois