

NOS PARTENAIRES

Paniers Bio - Maraichers bio, bassin de Lingreville (Manche)

Trois couples de maraichers bio installés sur les communes de Lingreville et d'Annoville réunis en collectif afin de mutualiser leurs moyens de productions : partage des légumes cultivés, prêt de matériel, entraide, mutualisation des moyens de commercialisation... Ils vendent leurs productions en vente directe (marché local, AMAP en région parisienne, magasins spécialisés).



La p'tite coop (page facebook)

Poulet - Ferme des Ilots à Villiers le Morhier

La race des poulets est du Cou nu rouge à patte jaune

Nous avons 160 poules pondeuses et les poulets de chairs sont élevés en petites bandes de 400 à 450 poulets.

Les poulets sont élevés en bio à la ferme à partir de 1 jour et sont abattues à la ferme à partir de 100 jours minimum. L'élevage est certifié bio par ECOCERT depuis que nous avons commencé l'élevage en août 2015.



Viandes de porc/agneau - La Ferme Brunelles de Nogent le Rotrou

Une ferme de 100 hectares, 4 personnes : les parents et les 2 fils, travaillent ensemble sur la ferme, située à côté de Nogent le Rotrou dans le Perche. Toute la ferme est en agriculture biologique et en vente directe principalement vers les Amap. Nous produisons des céréales et des protéagineux, nous élevons des porcs et des moutons et nous avons aussi des pommiers.



<http://www.amap6vallees.info/producteur/gaec-de-la-ferme/>

Agrumes et produits Bio Siciliens Bio

CORTO est une association créée en 2013 comme réseau d'achats solidaires pour coordonner les achats vers des réalités qui respectent nos principes d'entraide et de solidarité.

CORTO a pour objet de mettre en rapport des petits producteurs Bio Sicilien et des consommateurs.

Tous les produits sont bio, issus de coopératives agricoles, sauf le parmesan, car certaines fermes laitières n'ont pas le label bio.



Œufs Bio

La Ferme des Mares, Mr et Mme DUHOUX, Située à Condé-sur-Huisne dans le département de l'Orne, est une exploitation familiale.

Champignons

Dans les carrières de Conflans-Sainte-Honorine, Michel et Joseph TRAPLETTI cultivent des champignons blancs et rosés de Paris, qu'ils commercialisent sur les marchés de la région. Là aussi c'est une affaire de famille, créée en 1950, par papa Angelo.

Le Fournil la Couronne des Prés – Eponne

Le fournil de la couronne des prés propose, depuis février 2011, une large gamme de pains pétris à la main et cuits au four à bois. L'ensemble des produits entrant dans la fabrication des pains et viennoiseries sont issus de l'agriculture biologique. Le fournil est installé à Epône, dans les Yvelines. Les farines proviennent du moulin Biocer de Plessis Grohan dans l'Eure, à 50 km du fournil.



HUMM !!!! ça donne envie

(Tableau descriptif des pains joint)

Autres produits

Légumineuses (sans gluten), Vin Bio, Savon Bio, Chocolat Bio, Fromage Bio, Pain Bio, Fruits rouge, , pommes et poires ex...

Nous avons peu d'infos à vous transmettre sur ces producteurs, dès que cela sera possible nous ne manqueront pas de vous envoyer une petite documentation.