



Le marché de producteurs et d'artisans locaux prend ses quartiers d'hiver du 1^{er} décembre 2021 au 16 mars 2022 !

Alors que les chèvres vont profiter de quelques mois de vacances bien méritées avant les mises bas et que le sol de nos maraichers va rester en dormance pour préparer la prochaine saison, le marché de producteurs inaugurerait un nouveau fonctionnement pour cet hiver.

Les productions qui ne sont pas liées au rythme des saisons (biscuits, artisanat, viandes...) seront disponibles sur commande par internet sur

[Local.direct](http://www.local.direct) (www.local.direct)

ou directement par téléphone auprès de vos producteurs et artisans.

Vous pourrez venir les récupérer le mercredi de 17h à 18h, à la Salle des Associations de Monestier de Clermont (face à l'église).

Pour le dernier marché avant la trêve hivernale, venez partager un moment convivial autour d'une boisson chaude et de gourmandises :

mercredi 1^{er} décembre
à partir de 15h sur le Champ de foire.

L'occasion d'échanger aux sujets de ce nouveau rendez-vous du mercredi après-midi et de nos différents métiers.

D'ici là, portez-vous bien et prenez soin de vous.

Plus
d'information
au dos



Ne pas jeter sur la voie publique - IPNS



Au jardin TerrMama

Virginie et Sylvain Cholet

06.46.83.76.24

aujardinterrmama@gmail.com

Légumes Bio

Biscuiterie des deux

Octavie Martin

06.16.45.01.02

contact@biscuiteriedesdeux.fr

Biscuits salés et sucrés

GAEC Le Petit Monétéron

Mélanie & Jérémy TURI

06.79.26.58.14

gaeclepetitmoneteron@gmail.com

*Produits laitiers, fromages,
glaces et desserts glacés au lait de vache*

La ferme de Patassière

Marie Anne Pufferra

06.77.20.56.76

marianne.puff@yahoo.fr

Poulets, pintades et dindes prêts à cuire

La ferme du pré du gras

Florence et Sébastien Arnaud

06.76.70.39.06

florence1903@gmail.com

*Oeufs, pommes de terres,
viande de veau et pâté en croûte*

La ferme aux coquelicots

(en agriculture biologique)

Angélique et Stéphane Rubaud

06.70.64.39.78

lafermeauxcoquelicots@laposte.net

Facebook : @la ferme aux coquelicots

Légumes d'été, transformations végétales

(coulis, jus, veloutés, confitures, conserves)

oeufs, viande d'agneau (colis et détail)

La ferme de Pied Rond

Emilie Duval

06.32.83.61.51

lafermedepiedrond@gmail.com

Viande de porc, charcuteries

terrines produit en agriculture biologique

Miel de Ruch

Jean-Michel Ruch et Fanny Brun

Apiculteurs récoltants

email: mielderuch@gmail.com

Facebook : @mielderuchtrieves

*Miel et produits de la ruche transformés
(alimentaire et cosmétique)*

Un Grain d'Méliss

Mélissa Mullard

06.26.78.27.22

ungraindmeliss@gmail.com

*Bijoux en matières végétales
(ivoire végétal, graines, coco, ambre...)*

