



Manger local en sud Isère

Pour faire face à la fermeture du marché hebdomadaire pendant la crise du Covid-19 et en accords avec les élus locaux, les agriculteurs du Trièves ont mis en place **un système de commandes de produits locaux, avec un retrait au Granjou à Monestier de Clermont le samedi de 11h à 12h30**
Commandez du mardi au jeudi pour un retrait le samedi !

Le site : <https://www.mangerlocal-sudisere.fr>

Liste des producteurs présents à Monestier de Clermont

- Sébastien Arnaud de Roissard : viande et œufs,
- La Chèvrerie de Saint-Guillaume » (Chloé Quoy-Roussillat) : grande variété de fromages de chèvres
- « La ferme de Bartabelle » de Saint-Guillaume (Gaëlle et Alexandre Chenavas) : produits laitiers, pâtisseries fermières
- « Le petit Monétéron » de Monestier de Clermont (Mélanie Longo et Jérémy Turi) : lait pasteurisé et crèmes dessert
- « Le rucher du Mont-Aiguille » (Jean-Michel Ruch et Fanny Brun) de Saint-Michel les Portes : miel, pollen, propolis, et patisseries au miel
- « La Ferme de Landioche » TERRIER Nathalie et Michel : de Saint Andéol : Tomme des montagnes, fromage type St marcelin, fromage cendré type reblochon, produits laitiers de vache

**Prochaine livraison de produits du Trièves
samedi 2 mai à Monestier de Clermont, commandez avant jeudi
soir !!!**