



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,
jus de fruit, laine...**

POUR COMMANDER

SUR PLACE

pour la semaine suivante
« Le 3 »
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 nombreuse.

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 !

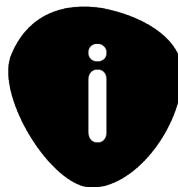
Pour connaître les produits et les tarifs et pour toute information :

<https://moutonzebre.fr/actions/le-ptit-marche/>

lemoutonzebre@poussedeterre.fr

Dominique : 06 44 06 16 72

Estelle : 06 11 74 77 38



**Pour participer aux activités
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...

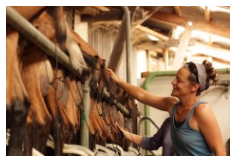


**PAIN AU LEVAIN
BRIOCHES, GATEAUX, PIZZAS**

Vincent Gourdon
Le Moulin du Vivier à St Léger sous Beuvray (58)
vincent.gourdon@yahoo.fr 06 47 85 04 45



Farines biologiques et levain nature, pains cuits au feu de bois, brioches, gâteau celtique ou au chocolat...



**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, tommes et laitages frais. Le GAEC des fromagers du Rebout forme un collectif avec les Jardins du Rebout.



**OEUFs ET LEGUMES
MIEL...**

« 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



Aux Jardins du Rebout il y a des poulaillers mobiles pour la qualité de vie des poules. Des œufs extra frais. Des légumes, du miel, des pickles, des confits, de la crème de châtaigne...

UNE FOIS PAR MOIS



Marie-Reine Morizot à St Légers sous Beuvray
stellaria@tutamail.com 06 86 48 82 85
Plantes aromatiques et médicinales biologiques cultivées à la main

TISANES ET SIROPS

3 FOIS PAR MOIS

Alexis De Broux – La ferme aux mille délices à Gien sur Cure
alexdb.fdb@gmail.com
Pleurotes, shiitakés frais et séchés, préparations aux champignons

CHAMPIGNONS

ET AUSSI...

OCCASIONNELLEMENT

**CHAMPIGNONS
PÂTISSERIES DU MONDE
TRICOTS ET OBJETS EN LAINE**

ANIMATION, MARCHÉ FESTIF..

Petite bibliothèque partagée pour adultes et enfants
Livres, albums, revues sur la nature, l'agriculture, le milieu rural, la société...

Espace d'informations locales ou nationales
Magazines, flyers...