

# LISTE DES PRODUCTEURS du REBI'GOÛT



Mode de paiement :



## La Ferme de Luquette de Sabine Leray

C'est où ? à DAUMAZAN SUR ARIZE en ARIEGE

Sabine élève ses porcs noirs Gascon et ses agneaux en plein air et a la certification bio.

Les caissettes de 6kg sont composées de morceaux variés découpés, emballés sous vide, étiquetés. Sabine propose également de la saucisse de porc ou d'agneau en caissette de 3 ou 5 kg.



Mode de paiement :



## La Ferme de Jean Pierre Sigaudes

C'est où ? à MONTFA en ARIEGE

Jean Pierre élève son troupeau de vaches de race Aubrac en plein air. Il est également certifié bio et nourrit son bétail avec ses propres céréales.

Les caissettes de 6kg sont composées de morceaux variés découpés, emballés sous vide, étiquetés. Jean Pierre propose également des steaks hachés en caissette de 3 ou 5 kg



Mode de paiement :



## La Ferme de Cagueloup

C'est où ? à MONTGISCARD

Fidèles à la tradition, la Ferme de Cagueloup vous propose ses **produits régionaux** de première qualité qui font bon ménage avec les recettes du Sud-Ouest.

Éleveur de volailles depuis 2005 dans les hauteurs des côteaux du Lauragais, ils vous garantissent des **produits à la saveur authentique du terroir**. Ils sont nourris exclusivement à base de céréales sans OGM (*maïs, blé et tourteaux de soja*) et les canards sont gavés au maïs entier.

<http://www.fermedecagueloup.fr/>



Mode de  
paiement :



## La Ferme de Capdeville

C'est où ? à LAMOTHE CAPDEVILLE dans le TARN

La ferme de Capdeville vous propose des fruits et légumes bio : pommes jaunes (Gold rush), pommes rouges (Dalinette), kiwis, asperges, œufs.

## Midi Cueillette

C'est où ? A PORTET SUR GARONNE



Mode de  
paiement :



C'est en 1989 que Jean Paul Rivals a eu l'idée de créer une exploitation maraîchère en libre cueillette aux portes de Toulouse.

Depuis 1993, c'est son fils Guillaume Rivals qui a repris l'exploitation. Avec Jennifer Saily, sa compagne, ils ont décidé de diversifier les débouchés et de produire d'une manière plus durable.

L'exploitation compte 7.5 ha de maraîchage en plein champ, 0.275 ha de maraîchage sous serre et 1.4 ha de jardins « ouvriers ».

### Méthodes de travail / Production

Ils produisent de façon biologique depuis 2010, c'est à dire sans utilisation de produits issus de synthèse chimique (zéro pesticide).

Ils utilisent des paillage biodégradable pour les cultures.

Pour lutter contre les insectes ravageurs ou les maladies :

- utilisation du purin d'ortie, diverses infusions (d'ail, de prêle, de rhubarbe)
- utilisation du savon noir
- Bacillus Thuringiensis (bactérie) ayant une action insecticide

Pour lutter contre les adventices (« mauvaises herbes »), en préventif ils procèdent par une rotation des cultures, des faux semis, l'entretien des bordures et des allées, le paillage biodégradable et en curatif ils effectuent des désherbages manuels ou mécaniques.

Pour en savoir plus : <https://www.midicueillette.fr>

# Moussoune Production

C'est où ? Au MAS D'AZIL en ARIEGE



Mode de paiement :



**Producteur de champignons labellisés BIO dans le Parc Naturel Régional Pyrénées Ariégeoises.**

Située au cœur d'une forêt de feuillus au Mas d'Azil, en Ariège, la création en 2019 d'une champignonnière à échelle humaine et son exploitation sont le résultat de la passion et du choix éthique et responsable de Nicolas Supery. Désireux d'une alimentation saine, soutenant la logique d'une production locale de qualité, certifié d'agriculture biologique France, il vous propose des **Shiitakés** et **Pleurotes** frais ou déshydratés.

Pour en savoir plus : <https://moussoune-productions.fr>



## Les blés anciens

C'est où ? à TOULOUSE



Mode de paiement :



Rémi Carne, ingénieur reconverti, titulaire du CAP Boulanger, vous propose plusieurs variétés de pains préparés à partir de blés anciens.

« J'utilise de la farine de variétés anciennes de blé et petit épeautre, bio et locale, provenant de trois paysans-meuniers : la ferme du Rey à Simorre (Gers) et Au Petit Grain Bio dans le Lauragais et Christophe Martres à Sainte-Foy-de-Peyrolières. Les grains sont moulus sur meule de pierre de type Astrié. Le pain est panifié au levain naturel (sans levure), l'eau est filtrée et j'utilise du sel de Guérande ou du sel de Salies-de-Béarn.

J'ai commencé à faire du pain régulièrement en 2016 après un stage chez Roland Feuillas à Cucugnan. J'y ai vu l'importance de toutes les étapes de la fabrication du pain : le choix des variétés de blés semées, les techniques d'agriculture biologique, le type de mouture sur meule de pierre, la panification au levain et la cuisson.»

En 2020, Rémi se lance dans l'aventure de la création d'un fournil pour livrer du pain en vélo à Toulouse, dans les quartiers voisins et dans les entreprises des zones d'activités proches. Le fournil est situé dans la résidence Les Tours de Seysses dans le quartier Papus.

<https://lesblesanciens.fr/>

# Biograneta



Mode de  
paiement :



## C'est où ? à MONTBRUN LAURAGAIS

Sur une superficie de 60 **hectares**, nous semons, récoltons et transformons nos céréales et oléagineux **bio** dans le Lauragais, nous sommes installés depuis 2015 et après 2 ans de conversion, nous sommes certifiés AB depuis 2017.

Fabrication de **farines bio** moulues **sur meule de pierre** à partir des **céréales (blés anciens, petit épeautre, sarrasin sur Montbrun Lauragais )** sur notre **exploitation**.

Fabrication d'**huiles vierges bio 1ère pression à froid** de **tournesol, caméline, colza** et de **lin** .

Nos **pâtes bio fabriquées** à la **ferme** ont 4 ingrédients principaux et 4 formes : **semoule de blé dur, blé poulard (blé tendre ancien), farine de petit épeautre et de sarrasin**. **Le séchage de nos pâtes se fait à basse température ce qui permet de préserver saveur et nutriments des céréales**.

Notre assolement comporte également et naturellement des légumineuses BIO que nous proposons également à la vente : lentilles vertes, roses, pois chiches ainsi que graines de lin et de petit épeautre.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à consulter notre site internet pour y trouver des vidéos de fabrication, des recettes, etc ... [www.biograneta.fr](http://www.biograneta.fr)

## L'Ami du Pain d'Autan

### C'est où ? à MONTBRUN LAURAGAIS



Mode de  
paiement :



Irène Laurent et Dominique Leduque, couple de boulangers avec 12 ans d'expérience dans le métier sont venus s'installer à MONBRUN et ont rallumé le four à bois communal fabriqué en 2011. Ils produisent pains, brioches et gâteaux avec la farine produite par BIOGRANETA. Ils proposeront brioches et gâteaux sur notre marché.

# Ethik Essence

C'est où ? à VILLENEUVE TOLOSANE



Mode de paiement :



Ethik Essence, c'est la proposition d'une variété de fruits secs mais c'est avant tout une démarche de promotion d'un véritable commerce bio-équitable qui a débuté en **Casamance (Sénégal)**. Ethik Essence accompagne les producteurs/transformateurs casamançais pour répondre aux normes techniques, d'hygiène et de conditionnement requis par le marché du bio. **Il s'agit d'une filière organisée en « circuit-court ».**

La transformation de la matière première s'effectue sur son propre bassin de production. Ceci permet de créer un maximum de valeur ajoutée sur le territoire, avec de fortes répercussions en termes d'emplois.

<http://ethikessence.com/>

# Miel Les ruchers

C'est où ? à REBIGUE



Mode de paiement :



Bruno Voegtli, passionné d'apiculture depuis ses 14 ans, possède deux ruchers distincts sur deux terroirs bien différents : le premier dans le Lauragais (Rebigue 31) et le deuxième sur les Causses dans le Quercy (Saint Pierre Toirac 46).

Retrouvez certainement un peu de fleurs de votre jardin dans son miel !

# Les P'tits laitiers

C'est où ? à AURAGNE



Mode de paiement :



Jean François DOUMENG fabrique avec le lait de ses vaches élevées dans la ferme familiale, des glaces si crémeuses qu'elles ont la douceur d'un souvenir d'enfance.

Ferme polyculture, élevage de bovins lait avec atelier de transformation de glaces fermières (vanille, chocolat, pistache, rhum-raisins, fraise, fleur de lait, kiwi, menthe, miel-quinoa, amarena, banane, crème de marron, pruneaux-armagnac, caramel beurre salé, sirop d'érable, citron, orange, noisette...)

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/occitanie/haute-garonne/auragne/ferme/les-p-tits-laitiers/521417>

# EARL de la Maisou



Mode de paiement :



## C'est où ? à REBIGUE

La famille LAGARDE à Rebigue, ce sont des agriculteurs, producteurs laitiers depuis plusieurs générations. Aujourd'hui, pour le plaisir de tous, Corinne et Vivien renouent avec la tradition et vous proposent d'acheter le lait de leurs vaches en direct : le circuit ne peut pas être plus court ! Et si vous n'êtes pas disponible le jour du marché, sachez que la vente à la ferme a lieu toute l'année !



## Vente à la ferme de lait cru de Vache



*Du Lundi au Samedi*

*De 8h à 12h*

*et*

*de 16h30 à 19h30*



N° TVA FR0243320999  
Code APE 0152Z

Adresse :  
43, lieu-dit Castel-Biel  
31320 Rebigue

06.81.69.76.30 / 06.88.01.09.57

« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière »



Mode de paiement :



# Chez Virginie

## C'est où ? Région toulousaine

Virginie est épicière nomade. Elle est originaire de Franche Comté et propose de nous faire découvrir sa région à travers ses fromages qui sont produits dans la Fruitière de la Chaux de Gilley dans le haut Doubs : le comté et le morbier. Leur fabrication est artisanale. Tout est fait à la main. Cette fruitière est labellisée bio.

Venez rencontrer Virginie et goûter ses fromages !

## Les 3 Chardons



Mode de paiement :



*C'est où ? à LEZAT SUR LEZE en ARIEGE*

Agriculteur bio, Jean-Luc Haramboure cultive, cueille (chez lui, en sauvage, ou dans des vergers oubliés), et transforme ces fruits et ces plantes locaux, délicatement choisis : selon saison, sirops de plantes et de fruits (25 variétés), des confitures (25 variétés), des jus, nectars, et des vinaigres. Pour exemple, les sirops sont simplement élaborés à partir d'infusions de plantes, ou du jus des fruits, de sucre de canne bio, et de jus de citron. Il vous propose aussi fruits confits, tisanes bio.

## SABORITA David et Noel Moya Fernández Producteurs d' Huile d'olive

*C'est où ? à VALENCE (Espagne)*



Mode de paiement :

Virement Bancaire

Voir bon de commande producteur

David et Noel Moya Fernández font trois sortes d'huile d'olive qui dépendent du degré de maturité des olives au fur et à mesure qu'on avance sur la saison : SuperVerde. Temprano, Zumo. Les 3 huiles d'olives sont Vierge Extra (donc forcément extraction à froid et ce qu'on appelle communément « première pression »). Toutes les olives sont de la variété Serrana de Espadán, variété très ancienne et autochtone de notre comarca, Serrana signifie "montagnarde", des parcs naturels Sierra Espadán et Sierra Calderona.

Ils proposent également :

- du riz Bombita, qui est décortiqué au fur et à mesure du conditionnement, très utilisé dans les restaurants pour la paella notamment
- du jambon Serrano produit par une entreprise familiale à partir de cochons élevés dans le Parc Naturel et certifié « Bien être animal »

Pour plus d'informations : <https://www.gourmandignes.org/producteurs/David-Moya.html>

## Le Poisson Maraîcher

*C'est où ? à PINSAGUEL*



Mode de paiement :



Le poisson Maraicher à Pinsaguel est le fruit du travail de William et Benoît. Leur volonté : offrir aux consommateurs des produits frais, naturels et de qualité. Ils proposent des truites portion ou filet de truite fumé. Les truites sont élevées sans pesticides, ni fongicides et transformées à la ferme. Au quotidien, ils ont fait le choix de travailler en aquaponie : un mode de production d'aquaculture intégrée qui associe une culture végétale avec un élevage poisson.

# Brasserie du Séchoir

C'est où ? à AUTERIVE

à



La brasserie du Séchoir c'est l'aventure de Guy et Benoit, deux passionnés de bière, convaincus par l'existence et la nécessité d'une bière locale dans le basse Auterivain.

- Des bières de caractère, bien houblonnées, accessibles pour tous
- Une distribution ultra locale pour favoriser l'écosystème et proposer une bière qui n'a pas effectuée un tour de France
- Des matières premières sélectionnées avec soin, issues de l'agriculture biologique au maximum

## Puydani'Ale

Aromatique  
Délicate  
Équilibrée



## La Bonne Brasse

Aromatique  
Amère  
Puissante



## Aco Qui Bou

Gourmande  
Épicée  
Généreuse



## Mousse des champs

Ronde  
Herbacée  
Dense



# Zenzitude

C'est où ? à ESCALQUENS



Mode de  
paiement :



Il est possible aujourd'hui de se laver sans polluer la planète et d'avoir une belle peau, douce et délicatement parfumée. La savonnerie ZENZITUDE vous propose des savons et cosmétiques écologiques qui vous procurent du plaisir ! Ces produits 100% faits mains sont exclusivement fabriqués de manière artisanale. Tout est conçu, réalisé dans ce labo. Le savon est fabriqué par saponification à froid suivant les préceptes d'un savoir faire traditionnel. Aucun ingrédient d'origine animale, et aucun test n'a été réalisé sur les animaux.

<https://www.zenzitude.fr/>

# Chocolat De Neuville\*

C'est où ? Fabrication à Roanne (42) - Boutique à Victor Hugo - Toulouse



Les chocolats **De Neuville**, dont la forme et la saveur ont franchi plus d'un siècle, occupent une place importante dans l'histoire du chocolat français.

C'est à Neuville Saint Rémy dans le Nord de la France que ces célèbres chocolats ont été créés. « Les maîtres chocolatiers réunis », une société de confection de chocolat installée depuis 1883 et dotée d'une solide réputation dans la région, change d'appellation en 1986 en hommage à sa ville d'origine.

Dès lors, le succès des chocolats De Neuville est de plus en plus fort. Bien que les ingrédients soient toujours choisis en fonction de leur qualité, le visuel, le logo et les créations de l'enseigne reflètent une nouvelle image plus contemporaine qui est vivement appréciée.

Les chocolats sont aujourd'hui fabriqués à Roanne (42), où sont élaborées 57 recettes différentes de bonbons de chocolat.

*\*Uniquement présent sur le marché de Noël*

# REBI'GOÛT SPECIAL PLANTS

## Le Bon Plant



Mode de  
paiement :



*C'est où ? à SAVERDUN en ARIEGE*

Jardiner vous tente ? Essayez les nombreuses espèces et variétés que vous propose Dominique PE. Vous aurez le choix entre des hybrides ou greffés. Les plants sont cultivés dans un terreau bio enrichi avec du fumier de cheval.

Pratique de la lutte biologique intégrée contre les insectes nuisibles.

Culture sous abri non chauffé ou en extérieur pour une meilleure rusticité des plants.

<https://www.bonplant.fr/>

## Le Jardin du Cossignol

*C'est où ? à AUREVILLE*

Sylvain vous propose des plants de légumes issus de son exploitation maraîchère agrobiologique située sur la commune voisine d'Aureville. Son activité est très peu mécanisée (motoculteur et tondeuse) il y a donc essentiellement du travail manuel (semis, repiquage, plantation, désherbage, récolte).

