

Dans la vallée de l'Isle, des producteurs et des consommateurs ont eu envie d'organiser un circuit de vente directe

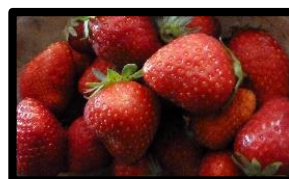
Ainsi est né en juin 2007, le *Panier Bio de la Vallée*



Tous les produits sont
certifiés BIO

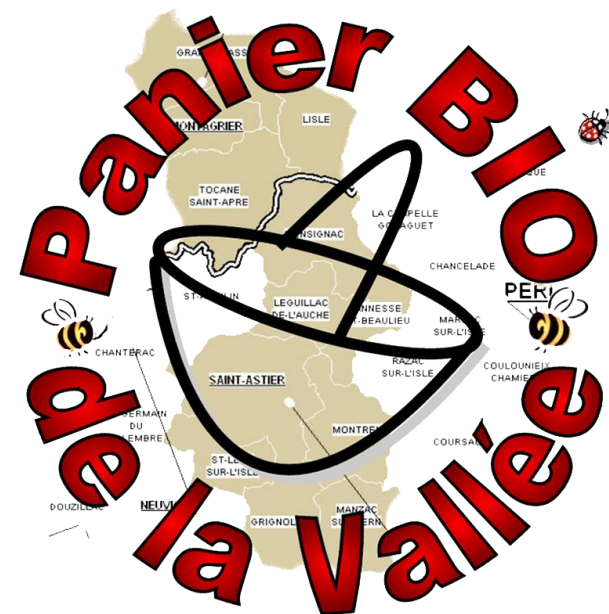


Tous les mardis
de 18h30 à 19h30
salle du Foyer rural
d'Annesse et Beaulieu (Gravelle)



Association de producteurs locaux
et de consommateurs

**Directement
de l'exploitation
à votre table**



Panier Bio de la Vallée
Mairie, Esplanade des droits de
l'Homme
24430 Annesse et Beaulieu

panierbiodelavallee@laposte.net

<https://panierbiodelavallee.wordpress.com/>

Pas un marché mais une asso.

Vous vous engagez pour un an dans les filières de votre choix.

Pour chaque filière avec engagement, un minimum mensuel de commandes est à prévoir.

Pour les légumes et les fruits, vous venez chercher un panier dont la composition est décidée par le producteur en fonction de la saison.

L'association compte une centaine d'adhérents habitant dans le secteur. Possibilité de se grouper pour venir chercher ses commandes.

Chacun participe à l'organisation : installation et rangement.

L'association organise régulièrement des visites d'exploitations, animations, dégustations.



Nos producteurs

Tous les mardis

Légumes, fruits d'hiver, jus: Ferme des Chabannes

Didier MORVAN

Fruits d'été : GAEC des Délices

Œufs : Wieger FRENKEN

Pains, jus: GAEC La Fontaine de Veyrines

.David.DUPUY

Fromages de chèvre : Louise DUNN

3ème mardi du mois

Poulets/Epicerie/plats cuisinés

Ferme de Bouquinet- Palluau (16)

Sébastien ISTVANCIN

3e mardi du mois

Produits laitiers de vache :

GAEC de la Coutaude

Bières : Matthieu PROUILLAC

4eme mardi du mois

(à fréquence variable)

Bœuf, veau et porc : GAEC des Charmes.J.CHARMOY.

Agneau : Martine TROLY

Miels et dérivés : Hervé POIRIER

Vins de Bergerac HP Guillot(château du Gd Roc)

Glaces : EARL du Vinagrou.

Acheter autrement

Un ensemble de petites exploitations de proximité : des femmes et des hommes de notre bassin de vie passionnés par leur métier.

Des fruits et légumes cueillis à maturité juste avant de vous être livrés, c'est plus de goût et de qualités nutritives.

Une grande diversité de produits, la redécouverte de variétés anciennes.

Des bêtes élevées dans d'excellentes conditions : des viandes savoureuses et authentiques.

Des produits transformés à partir d'ingrédients BIO et locaux avec le souci de la qualité.

Vous êtes intéressés !

Vous êtes les bienvenus chaque mardi pour nous rencontrer, découvrir notre fonctionnement et prendre les infos. Vous pouvez aussi nous contacter par courriel.

panierbiodelavallee@laposte.net

Site: <https://panierbiodelavallee.wordpress.com/>

**Les adhésions sont possibles
tout au long de l'année.**

