

**POUR LES HABITANTS...
D'AZÉ À MARTAILLY-LÈS-
BRANÇON, DE BLANOT À
UCHIZY, EN PASSANT PAR
CRUZILLE, MONTBELLET,
LUGNY, FLEURVILLE, ...**

Réunion publique d'information

**POUR ENVISAGER
ENTRE PRODUCTEURS
ET MANGEURS LA
DISTRIBUTION DE PRODUITS
LOCAUX, PAYSANS ET BIO.**

**Le 1^{er} mai 2018
de 18h à 19h30**

**SALLE DES FÊTES
DE CRUZILLE**

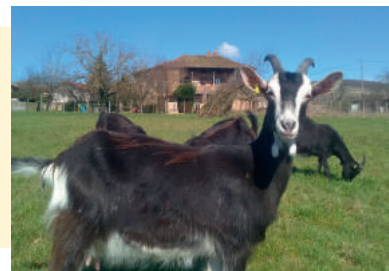
“Bienfait pour vous... !”



**Les
artisans
de la
terre**

Quels paysans nous sommes ...

Julien et Amélie accueillent depuis 2017 à la ferme de Bêcheron à Azé un petit troupeau de chèvres poitevines. Nous avons choisi cette race menacée pour son lait peu abondant mais très savoureux. Nous le transformons à la ferme et proposons une gamme de fromages de chèvre produits dans le cadre d'une agriculture biologique.



Dom et Nath sont installés depuis 2014 sur les communes de Lugny et Bray, sur une superficie de 2,5ha. Nous travaillons nos vignes et vins en biodynamie pour rester au plus proche de la nature. Nous vous proposons deux vins cépages Chardonnay: Mâcon Bray et Mâcon Lugny St Pierre et un Mâcon Bray Cépage Gamay.



Tahia Strika et Tibo Neurohr sont deux céramistes fraîchement installés qui partagent un atelier/boutique à Chapaize. Nous travaillons le grès, cuit en four à gaz à 1280°C et fabriquons de la vaisselle et d'autres grands pièces utilitaires, mais aussi des pièces décoratives et sculptures.



Rémi, Alex et Marion prennent doucement mais sûrement le relais de Marc et Suzanne à Blanot. Nous élevons environ 70 chèvres dont le lait est transformé en fromages, une dizaine de vaches Salers, élevées pour leur veaux et leur complémentarité avec les chèvres, ainsi qu'une multitude d'autres animaux (jument, ânesses, cochons, volailles, lapins).



Christophe est maraîcher depuis 10 ans, et vient s'installer avec sa compagne Cyrielle à Cruzille sur 1ha. Ensemble, nous cultivons des légumes de saison, depuis la graine jusqu'à obtention du légume, en agriculture biologique.



Au Moulin des Essarts, Cécile et Jérôme cultivent des variétés anciennes de blés en agriculture biologique et paysanne. Nous façonnons chaque semaine le pain au fournil de la ferme à partir de grains moulus sur place sur meule de pierre.



Le GAEC Robin Vannier (4 associés) à Chapaize, élève des vaches Limousines, des poules pondeuses, des poulets de chair et cultive des céréales, le tout en agriculture biologique.



Pascaline Taton reprend la petite ferme diversifiée de son père en 2016, située à Saint-Albain. Majoritairement en agriculture biologique, j'éleve des vaches Aubrac, m'occupe d'un verger de plein vent et d'un petit élevage poney Connemara. Je vends en direct des colis de viande bovine, de viande de porc (non bio) et de fruits de variétés anciennes.



Seront également présents : Julia et Bernard Matarelli de Donzy-le-National avec leurs pâtes fraîches et viande de porc, Vincent Talmot de Montbellet et son vin naturel, Lionel Chevalier de Fragnes avec de la viande bovine, le tout en agriculture biologique.