

FRUITS & LÉGUMES

Frais et de saison !



Nos producteurs locaux de fruits et légumes frais !

Votre magasin Fermes de Figeac s'engage à vous proposer une gamme de fruits et légumes qui réponde à vos attentes et à vos exigences. En favorisant une coopération qui a du sens en matière d'approvisionnement, nous partageons avec vous une consommation plus responsable.



Jean-Luc et Christophe VÉRINES

GAEC Vérines Frères à Belfort du Quercy (46)

Trois générations se sont succédées depuis 1957 pour produire des pruneaux et melons de grande qualité. Jean-Luc et Christophe Vérines ont repris l'exploitation familiale depuis 25 ans et se spécialisent dans la production fruitière.

C'est la saison des melons ! Vous trouverez ceux du GAEC Vérines Frères dans notre nouvel espace fruits et légumes *De la graine à la fourchette!*



Coline et Jean-Marie LACAZE

Moulin de Nadal à Labathude (46)

Depuis 1990, Coline et Jean-Marie travaillent les terres en biodynamie sur les collines du Ségala où rougissent notamment ses fraises BIO. En fruits frais ou en confiture, retrouvez ses produits locaux dans notre magasin à Figeac.



Florence TAURAN

EARL Petits Fruits à Bannes (46)

Les premiers fraisiers de la Maison Tauran ont été plantés en 1958 par le grand-père de Florence. En 2002, elle reprend l'exploitation familiale avec son frère. Ils créent ensemble une EARL et diversifient leur production en petits fruits rouges qu'ils vendent essentiellement sur les marchés. Depuis 2012, nous approvisionnons nos étals avec les fruits rouges de la Maison Tauran.



Roxane DALMON

GAEC de la Vallée à Saint Parthem (12)

Depuis décembre 2018, Roxane s'est installée sur l'exploitation familiale créée en 1991 avec ses parents. Nous travaillons avec eux depuis 2013 pour vous proposer des fruits et légumes locaux de saison.



Le sens de la coopération

avec **REGAIN**

L'association REGAIN à Figeac(46)

Avec qui nous démarrons un nouveau partenariat pour favoriser une filière maraîchage locale BIO en insertion.



Romain Deschamps vient d'intégrer l'association REGAIN pour développer le maraîchage local par le travail en insertion.

Vous pouvez retrouver leurs productions de salades, courgettes, ou encore blettes dans notre rayon fruits et légumes *De la graine à la fourchette!*

avec



L'EARL QUERCY PRIMEUR à Capdenac-Gare (12)

Approvisionne nos étals chaque jour en fruits et légumes frais du Lot et du Tam et Garonne avec ses producteurs :



Famille Figeac

Belfort du Quercy (46)

Les courgettes de l'EARL Figeac Fruits sont de saison!

Une production locale à déguster cet été!



Eliette DABERNAT

L'Honor des Causses (82)

Notre producteur de cerises nous régale en ce moment avec ses fruits juteux et ensoleillés!

et avec



Etic Miam à Toulouse (82)

Valorise les fruits de petits producteurs du bassin méditerranéen engagés dans une démarche durable. Pour vous proposer des agrumes BIO, nous avons choisi de travailler avec eux. En juin, retrouvez les citrons BIO de :



Carmen VELASCO

Citricaren à Murcie

Entre Saragosse et Murcie au Nord-Est de l'Espagne, Carmen est profondément engagée dans une pratique agricole écologique depuis 2007.

L'exploitation familiale spécialisée dans la production d'agrumes reflète l'histoire d'une reconversion en BIO réussie!



Idée Recette

CITRONNADE MAISON

Ingrédients

1,5 litre d'eau
7 citrons Bio
6 c. à soupe de miel
Glaçons
Feuilles de menthe

Dans une grande casserole, faites chauffer environ 250 ml d'eau mélangée avec du miel. Une fois ce denier bien dissous, pressez les citrons pour extraire leur jus. Dans un récipient approprié, ajoutez le jus et l'eau au miel. Mélangez bien le tout et ajoutez-y le reste d'eau froide, les feuilles de menthe et les glaçons. Enfin, pour rendre votre recette de limonade maison encore plus appétissante, coupez deux citrons jaunes en morceaux et faites-les plonger dans le pichet. Réfrigérez une bonne demi-heure et dégustez bien frais!



NOS ENGAGEMENTS

- 1) Nous savons qui produit et nous pouvons aller les voir.
- 2) Nos producteurs sont payés à un prix juste pour que leur activité soit durable.
- 3) Nous savons comment ils produisent.
- 4) Nos produits ont du goût et sont de qualité.
- 5) Nous garantissons des produits frais avec une livraison quotidienne.
- 6) Nos fruits et légumes sont d'abord locaux, puis français, sinon Bio pour ceux qui ne peuvent être produits en France comme les agrumes et les fruits exotiques.

Gamm vert 
le goût du jardin

FIGEAC

Place du Foirail 46100 FIGEAC Tel: 05.65.34.22.77

