

## Un marché de producteurs rempli de fumet !



Un marché de producteurs rempli de fumet !

Si l'envie vous prend de savourer des produits fermiers dans une ambiance conviviale, il ne faut surtout pas rater, le cénacle de producteurs locaux du territoire présentera un marché en direct agriculteurs – clients.

Vous êtes amateurs de produits fermiers du territoire, ce rendez-vous pourrait vous intéresser : le samedi 20 Mars, de 10 H à 12 H 30 au château de la cave de Crouseilles dont le président n'est autre que **Paul Dabadie, viticulteur sur la commune de Viella (Gers)**.

L'aubaine, pour le client, d'y dénicher des produits locaux, à des coûts adaptés grâce à la vente directe. A ce marché c'est l'opportunité de remplir au maxi ses paniers avec les produits du pays, de la saison, en un même espace, et passer un instant chaleureux en famille. Lors de de cette matinée le public va rencontrer le stand de la poissonnerie à l'enseigne Océan Pairault, il propose les poissons, coquillages du jour et les spécialités propres aux poissonneries traiteurs (paëlla, brandade...), Sophie Dupouy, agricultrice mettra en avant les haricots maïs du Béarn élaboré à Aydie, La ferme Arnault, située dans le Béarn, viendra avec de la viande de porc fermier. Un choix de produits est proposé par Le terroir d'Amélie aux clients, on trouve de la marchandise choisie avec soin chez des producteurs, des fruits légumes de la saison.

L'EARL d'Eric Labat, implantée à Aurions –Idernes présentera à la vente, jus, confitures de raisins fabriqués «Maison ». Il y aura le stand gourmand, « royaume » tenu avec assurance par **Jean-Pascal Remon, boulanger – pâtissier venu de Malabat dans Gers**, il présente à la vente des pains d'épices, cakes au citron, cookies et tourtes nature, parfumées rhum raisin. Les œufs frais de la ferme Arnaubarry, régie par Anthony Clouté. Le fromage de vache élaboré chez Julien Pourré, agriculteur en Vallée d'Ossau. **Le produit phare de la saison : les asperges de chez Pierre Hourticq fermier à St Germé dans le Gers**. Une fois encore, ce rendez vous « producteur-consommateur » sera sûrement prisé par tous les friands de bons produits.



Fruits et légumes de saison seront sur la marché de producteurs. ©  
Crédit Ph Arch//Lionel Lemaire