

## Ils seront au marché Ô Casaou



Ils seront au marché Ô Casaou

Découvrez les producteurs présents sur le marché Ô Casaou vendredi 5 mai à partir de 17H à Miélan 6 place du "Padouen.

# La Ferme des 3 Grains

### QUI?

Bastien Garbay, artisan boulanger

### Où?

À Saint-Médard, la ferme est au coeur du village et les terres sont au bord de la Petite Baïse.

### QUOI?

Fabrication de pains et de farines bio à la ferme. Cuisson au feu de bois. Fermentation au levain naturel.

Culture de céréales bio panifiables( blé petit épeautre, seigle, sarrasin) et d'autres céréales et légumineuses alimentaires (millet, pois cassés, pois chiches, lentilles, tournesol, colza, soja..

### COMMENT?

Agriculture biologique, agroforesterie, couverts végétaux

Moulin de type Astrié avec meules de pierre

Vente de pains, farines et céréales en circuit court : marché de producteurs, vente a la ferme, AMAP.



# Aux Plaisirs Miélanais

## QUI?

Evelyne Lurde Daran, commerçante

## Où?

20, place Jean Sénac 32170 Miélan (150m du Marché de producteurs)

## QUOI?

Idées cadeaux d'artisans créateurs locaux, plantes de saison, bouquets, point collecte TerraCycle dosettes, Point Permis de Pêche du Gers, service de livraison

## COMMENT?

Boutique ouverte toute l'année du mardi au dimanche matin. Fermeture annuelle en janvier.

Arrivage des plantes le jeudi.

Arrivage des créations des artisans tous les mois.



# La Ferme de la Mousse

## QUI?

Isabelle Duffard et Nicolas Prim, éleveurs de volailles

## Où?

Lieu dit La Mousse -32300 Saint Martin , 15 kilomètres de Miélan

## QUOI?

Des volailles fermières élevées sur la ferme. Poulets, Pintades, Poules Noires d'Astarac Bigorre, Chapons, Poulardes. Vendues en prêt à cuire et cuisinées en conserves.

## COMMENT?

Tout est fait maison avec passion.

Pour régaler les papilles des gourmands, nos volailles sont élevées longtemps en plein air avec les céréales de la ferme. Les recettes sont cuisinées avec des légumes frais et locaux.



# La Chèvre qui rit

## QUI?

Duffo Marie Paysanne Du Gers, éleveuse-fromagère du lait de chèvre.

## Où?

Saint-Christaud à 15 km

## QUOI?

Fromages lactiques, moulés à la louche, extra-frais, frais, 1/2 affiné, affiné.

Palet gersoix, bûchette, pyramide

Fromage à pâte pressée non cuite, tomme

Création Ma-Lot, Crémeux, briquette

Yaourt, fromage blanc et flambique

## COMMENT?

Formée aux méthodes alternatives en élevage, homéopathie, shiatsu, ostéopathie, immunité. Des chèvres qui ont un prénom qu'elles connaissent, réveillées avec de la musique classique. Elles sortent tous les jours, sauf quand il pleut!! En toute transparence, dans mes pratiques d'élevage, j'organise des visites-film-dégustation sur rendez-vous



# Les Fines Bouches

## QUI?

Nadège Blasig, pâtissière

## Où?

1 rue du Rohan - Mirande, à 15km

## QUOI?

Pâtisserie fine revisitée de saison : Saint-Honoré, tarte au citron, fraisier,...

Mets salés : croque monsieur au jambon fermier, salade et soupe de saison,...

Bouchées gourmandes sucrées et salées : macaron, panna-cotta de chèvre & poivron,...

## COMMENT?

Des pâtisseries fines retravaillées en apportant un savoir faire artisanal ainsi que des produits nobles, de saison et toujours provenant du plus proche de chez nous.



# La ferme Le Rocher

## QUI?

Marie et Olivier, associés sur le projet de la Microferme Le Rocher, après une reconversion professionnelle en 2020.

## Où?

Miélan (Lieu du marché Ô Casaou)

## QUOI?

Fruits et légumes de saison, herbes aromatiques, confitures

## COMMENT?

Tout est fait main et sans traitement, dans le respect de la Vie, selon les pratiques du « maraichage sur sol vivant ».

