

GOÛTEZ AUX SAVEURS D'ICI

GUIDE 2024
DES PRODUCTEURS
EN CIRCUIT COURT



VINOCAP

Herault



Sud de France

l'occitanie

9, 10 et 11 MAI 2024

LE CAP D'AGDE



Service Communication Cap Agde - 04 67 18 11 11 - www.vinocap.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



SOMMAIRE

CONSOMMEZ LOCAL, UN CHOIX !



PRODUCTEURS DE FRUITS & LÉGUMES



CALENDRIER DES FRUITS & LÉGUMES DE SAISON



JUS DE FRUIT, SIROP



CONFITURES & MIELS



HUILES D'OLIVE & VINAIGRES



PLANTES & FLEURS COMESTIBLES



VIANDES



OEUFS & LAITAGE



PRODUITS DE LA MER



BOISSONS ARTISANALES



POINTS DE DISTRIBUTION



LES MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS



CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES
L'AGGLO S'ENGAGE

04

05

06

13

17

21

25

29

33

37

39

42

43

46



Guide des producteurs en circuits courts 2024 • Contact : Service communication ZI le Causse - 34630 St-Thibéry •

Tél : 04 99 47 48 77 • www.agglo-heraultmediterranee.net • Graphisme et mise en page : Cynthia Bernabé • Comité de rédaction : Céline Klein, Jacques André, Katia Capus, Florian Guardiole • Impression : JF Impression • Tirage : 10 000 exemplaires sur papier PEFC (programme de reconnaissance des certifications forestières pour une gestion durable des forêts.)





CONSOMMEZ LOCAL, UN CHOIX !

L'Agglo Hérault Méditerranée soutient la consommation locale et les circuits courts pour limiter les émissions de gaz à effet de serre, réduire les déchets et les transports tout en favorisant l'économie de proximité.

Consommer local et de saison, c'est possible !



de traçabilité du produit

- ⊕ de transparence, d'information sur la provenance et la fabrication
- ⊕ d'échanges et de rencontres



de revenus sécurisés pour le producteur

- ⊕ de soutien à l'économie locale
- ⊖ d'intermédiaires



de fraîcheur et d'authenticité !

- ⊕ de produits de saison
- ⊕ de rentabilité de distribution
- ⊕ de respect des savoir-faire



d'économie d'énergie

- ⊖ de kilomètres parcourus
- ⊖ de déchets d'emballage
- ⊖ de cultures en serres chauffées



FRUITS ET LEGUMES



JANVIER



FRUITS

Pomme
Poire
Kiwi
Clémentine
Orange
Pomelo

LÉGUMES

Épinard
Potimarron
Courge
Blette
Carotte
Céleri
Choux
Échalote
Pomme de terre
Oignon
Ail
Navet
Poireau
Panaïs
Betterave
Radis noir
Endive
Mâche
Fenouil
Salade

FÉVRIER



FRUITS

Pomme
Poire
Kiwi
Clémentine
Orange
Pomelo
Citron

LÉGUMES

Épinard
Potimarron
Courge
Blette
Carotte
Céleri
Choux
Échalote
Pomme de terre
Oignon
Ail
Navet
Poireau
Fenouil
Salade
Panaïs
Betterave
Radis Noir
Endive

MAI



FRUITS

Fraise
Cerise
Pomelo
Rhubarbe
Melon

LÉGUMES

Chou-fleur
Ail
Radis rose
Asperge
Artichaut
Chou
Pomme de terre
Primeur
Oignon doux
Céleri branche
Courgette
Petit pois
Fève
Fenouil
Carotte
Épinard
Poireau
Navet
Tomate
Betterave
Salade
Aromates

JUIN



FRUITS

Fraise
Framboise
Cerise
Abricot
Melon
Pêche
Pomelo
Pastèque

LÉGUMES

Brocoli
Ail
Radis rose
Choux
Concombre
Poireau
Artichaut
Betterave
Blette
Oignon doux
Tomate
Pomme de terre primeur
Fenouil
Haricot vert
Courgette
Aubergine
Petit pois
Poivron
Fève
Carotte
Navet
Céleri
Asperge
Salade

SEPTEMBRE



FRUITS

Coing
figue
Raisin
Noix fraîche
Pêche
Prune
Pastèque
Melon
Poire
Pomme
Mûre

LÉGUMES

Champignons de paris
Concombre
Courge
Haricot vert
Maïs doux
Épinard
Petit pois
Potimarron
Céleri
Poivron
Courgette
Tomate
Aubergine
Echalote
Oignon doux
Ail
Haricot à écosser
Artichaut
Fenouil
Carotte
Poireau
Blette
Navet
Choux
Radis
Pomme de terre
Potiron
Betterave
Salade

OCTOBRE



FRUITS

Pomme
Poire
Raisin
Noix fraîche
Châtaigne
pêche de vigne
Figue
Coing
Framboise
Myrtille
Noix
Mûre
Olive

LÉGUMES

Concombre
Courge
Haricot à écosser
Radis
Artichaut
Fenouil
Navet
Haricot vert
Maïs doux
Épinard
Petit pois
Ail
Potimarron
Céleri
Aubergine
Echalote
Carotte
Poireau
Panaïs
Poivron
Courgette
Tomate
Oignon sec
Blette
Choux
Betterave
Pomme de terre
Patate douce
Salade
Aromates

DE SAISON ET LOCAUX !

Les fruits/légumes en couleur sont à privilégier car issus des productions héraultaises.

MARS



FRUITS

Pomme
Poire
Kiwi
Citron
Clémentine
Pomelo

LÉGUMES

Épinard
Potimarron
Blette
Céleri
Poireau
Panais
Choux
Navet
Oignon
blanc

Radis noir
Radis rose
Endive
Asperge
Fenouil
Carotte
Potiron
Courge
Salade
Betterave

AVRIL



FRUITS

Pomme
Kiwi
Rhubarbe
Citron
Pomelo
Fraise

LÉGUMES

Fève
Épinard
Blette
Céleri
Oignon doux
Radis noir
Betterave
Pomme de terre

Salades
Radis rose
Asperge
Poireau
Carotte
Choux
Navet
Endive

JUILLET



FRUITS

Abricot
Brugnon
Cassis
Cerise
Fraise
Framboise
Melon
Prune
Figue
Myrtille
Nectarine
Pêche
Pastèque
Poire

LÉGUMES

Brocoli
Radis rose
Concombre
Artichaut
Blette
Fenouil
Haricot vert
Maïs doux
Navet
Pomme de terre primeur
Céleri
branche
Ail

Choux
Poireau
Echalote
Oignon sec
Petit pois
Potimarron
Oignon doux
Betterave
Salade
Aromates

AOÛT



FRUITS

Abricot
Pêche
Prune
Raisin
Melon
Pastèque
Figue
Fraise
Framboise
Poire
Pomme
Mirabelle
Nectarine

LÉGUMES

Brocoli
Radis rose
Concombre
Artichaut
Pomme de terre primeur
Echalote
Oignon sec
Haricot vert
Maïs doux
Navet
Oignon doux
Petit pois
Potimarron
Poivron
Aubergine

Tomate
Courgette
Haricot à écosser
Ail
Choux
Poireau
Blette
Fenouil
Fève
Carotte
Betterave
Céleri
Salade
Aromates

NOVEMBRE



FRUITS

Châtaigne
Kaki
Clémentine
Mandarine
Poire
Pomme
Kiwi
Raisin
Noix
Olive
Coing

LÉGUMES

Choux
Echalote
Radis
Céleri
Ail
Blette
Courge
Navet
Brocoli
Panais
Oignon sec
Artichaut
Fenouil

Potimarron
Carotte
Poireau
Bettrave
Épinard
Pomme de terre
Patate douce
Salade
Aromates

DÉCEMBRE



FRUITS

Kiwi
Mandarine
Poire
Pomme
Clémentine
Noix
Châtaigne
Coing

LÉGUMES

Choux
Ail
Radis noir
Céleri
Cardon
Blette
Oignon sec
Salsifis
Fenouil
Épinard
Courge

Navet
Panais
Carotte
Poireau
Echalote
Betterave
Pomme de terre
Patate douce
Salade
Potimarron
Aromates



FRUITS ET LEGUMES

GAEC DE LA CABONNE

Fruits et Légumes des 4 saisons
Vente au caveau le mardi
de 17h à 19h30 et le vendredi
de 8h à 12h
Julien et Fabienne CARCENAC
ju.carcenac@gmail.com
☎ 06 38 72 22 08
1 rue de la Fontanelle
34320 ADISSAN

LE POTAGER

CHEZ DAN ET MARILOU
Légumes des 4 saisons, fruits
(melons, fraises, pastèques)
Sur commande (livraison
à domicile par panier)
Daniel et Marilou JAUFFRET
danieljauffret@gmail.com
☎ 06 16 29 02 11
3 rue de la Poste
34320 ADISSAN

LA FERME DES NATALYS

Légumes de saison
Vente à BIOCOOP d'Agde
Benoît WIATROWSKI
wiatrowski.benoit@gmail.com
☎ 06 52 41 40 76
810 chemin des Prouilles
34300 AGDE

LA FERME DU COLIBRI

Légumes des 4 saisons - fruits
Point de vente D 137
Rachid BELBEHOUL
rachid.bel08@hotmail.com
☎ 06 31 83 63 73
Chemin la Grange du Bosc
34550 BESSAN



LE JARDIN DE MARCO

Fraises
Vente sur le marché de Bessan
Marc WATTRELOT
marcwattreLOT01@gmail.com
☎ 06 17 83 11 09
34550 BESSAN

LES JARDINS DE LA BARQUE

Melons, fruits et légumes
de saison
Agriculture raisonnée (légumes
de variétés anciennes)
Marché le dimanche matin à
Bessan (place de la promenade)
Marjolaine DI CIACCIO
marjolaine.diciaccio@gmail.com
☎ 06 26 66 05 58
34550 BESSAN

FRUITS ET LÉGUMES DU JARDIN

Légumes de saison, plantes
aromatiques
Vente sur commande par
panier en livraison
Angélique DELAVEAU
fruitsetlegumesdujardin@yahoo.fr
☎ 06 98 21 88 29
26 chemin de la Rengue
34550 BESSAN

GRETA ET VINCENT

Légumes des 4 saisons,
Fruits : melons, pastèques,
abricots, pêches, prunes
Marché Agde et Cap d'Agde
jeudi et samedi matin, en saison
marché du Cap d'Agde le
mercredi matin
Vincent RAYNAUD
☎ 06 07 72 32 86
Chemin Font Colomba
34550 BESSAN

ROMAIN VUACHET

Légumes d'été
Marché Agde en saison
le dimanche matin
Romain VUACHET
vuachetromain@gmail.com
☎ 06 42 69 23 94
Croix de Pavi
34550 BESSAN

LE JARDINIER DES 4 SAISONS

Légumes des 4 saisons
Vente directe à la ferme
ou livraison sur demande
Geneviève VILLALBA
jardin.saint-nicolas@hotmail.fr
☎ 06 29 06 97 52
Domaine Saint-Nicolas
1752 chemin du Picpoul
34120 CASTELNAU-DE-GUERS

LA CHARTREUSE DE MOUGERES

Légumes d'été
Vente au domaine
Gersende de SAINT-EXUPERY
contact@chartreusedemougeres.com
www.chartreusedemougeres.com
☎ 04 67 98 40 01
Domaine de la Chartreuse
de Mougères
34720 CAUX



LA CHAUMIERE

Oignons et plants, melons, tomates, légumes d'été
Vente sur place les lundis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h, le dimanche de 9h à 12h30

Francis SAN NICOLAS
francissan-nicolas@orange.fr
☎ 06 64 24 41 55
8 av. Wladimir d'Ormesson
34120 LÉZIGNAN-LA-CÈBE

Florent GARCIA

Oignons, plants d'oignons et plants potagers
Vente sur commande ou sur l'exploitation du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 16h à 18h, le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le dimanche de 9h à 12h

Florent GARCIA
garciaja.producteur.lezignan@gmail.com
www.plantsoignonslezignan.com
☎ 06 78 32 07 96
Chemin des Barthes Hautes
34120 LÉZIGNAN-LA-CÈBE

Jean-Antoine GARCIA

Oignons et plants d'oignons
Vente sur commande ou sur l'exploitation du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 16h à 18h, le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le dimanche de 9h à 12h

Jean-Antoine GARCIA
garciaja.producteur.lezignan@gmail.com
www.plantsoignonslezignan.com
☎ 06 74 67 12 52
Chemin des Barthes Hautes
34120 LÉZIGNAN-LA-CÈBE



Les producteurs d'oignons doux "Cèbe de Lézignan"

Un oignon qui ne fait
pas pleurer !



La cèbe est un oignon doux et rafraîchissant dont les qualités gustatives inspirent les plus grands chefs de cuisine. Cet oignon se consomme cru ou préparé : salade de cèbes, tarte aux cèbes, cèbes farcies et même glace de cèbe ... mais pour bénéficier de ses nombreuses vertus anti oxydantes, il faut le manger cru !

La cèbe est un produit saisonnier, récoltée de juin à septembre. Un seul repère pour identifier cet oignon doux, la marque « la cèbe de Lézignan Producteurs Associés ». Elle garantit l'origine de la production, l'authenticité du produit, la traçabilité et le savoir faire des agriculteurs réunis au sein de l'association « les producteurs d'oignons doux de Lézignan ».

Vous pouvez la déguster lors de la foire annuelle organisée sur la commune de Lézignan-la-Cèbe, le 1^{er} dimanche du mois de juillet ou l'acheter directement auprès des producteurs locaux du village.



SADEGHIAN PRODUCTEUR

Oignons et plants d'oignons
Vente au hangar sur rdv
 Shahriar SADEGHIAN
 sadeghian.producteur@gmail.com
 www.oignonsdelezignan.net
 ☎ 06 15 10 53 69
 D 609
 34120 LÉZIGNAN-LA-CÈBE

ASPERGES GUIRAO

Asperges vertes
Vente au hangar les après-midis (avril et mai)
 Delphine GUIRAO
 asperges.guirao@outlook.fr
 ☎ 06 73 43 24 51
 Chemin de la Clapière
 34530 MONTAGNAC

LE JARDIN DES LIBELLULES

Légumes des 4 saisons
Vente sur commande
 Fanny COUWARD
 jardindeslibellules34@gmail.com
 ☎ 06 68 03 90 48
 34530 MONTAGNAC

MAS DES MICOCOULIERS

Légumes et fruits des 4 saisons
Vente sur les marchés de Montagnac
 David COSNARD
 davidcosnard34@orange.fr
 www.masdesmicocouliers.com
 ☎ 06 21 19 74 15
 Mas des Micocouliers
 34530 MONTAGNAC



EARL LES JARDINS DE PEZENAS

Légumes des 4 saisons, fruits (abricots, pommes)
Vente sur les marchés de Pézenas et Agde
 Florent ALBARET
 contact@lesjardinsdepezenas.com
 www.lesjardinsdepezenas.com
 ☎ 06 71 57 38 13
 6 chemin de l'Amandier
 34120 PÉZENAS

LE JARDIN DE L'ESSENS-CIEL

Légumes des 4 saisons
Vente sur place
 Delphine MERCIER
 delphine.mercier55@sfr.fr
 ☎ 06 03 61 77 27
 1 chemin du Bois de la Ville
 34120 PÉZENAS

SAS PAGES PERE, FILS ET FILLE

Légumes des 4 saisons
Vente à la boutique de Pézenas
chemin de l'amandier et sur les marchés de Pézenas
le samedi et à Clermont l'Hérault le mercredi
 François PAGES
 pages.fruits.legumes@gmail.com
 ☎ 06 24 97 91 15
 354 chemin de l'Amandier
 34120 PÉZENAS

SCEA SAINTE CROIX

Melons
Vente aux halles de Mèze de fin mai à septembre
 Mohand GUENIN
 bureau@agrir.fr
 www.forcesud.fr
 ☎ 04 67 24 16 96
 Domaine de la Tour de Valerneau
 34810 POMÉROLS

LA PERLE DU POTAGER

Légumes des 4 saisons
Vente sur commande et à So'bio à Pézenas
 Pearl SAINT-PASTOU
 laperledupotager@gmail.com
 ☎ 06 38 03 33 49
 Caissergues Sud
 34230 ST-PONS-DE-MAUCHIENS



LA FERME DU REC PAURUC

Champignons (Pleurottes),
Spiruline, Chanvre industriel,
Lombriculture

Vente au Marché et chez le pri-
meur de Saint-Thibéry

Guillaume LORENTE

spirulinerecpauruc@gmail.com

☎ 06 17 26 98 48

Lieu-dit Le Rec Pauruc

34630 SAINT-THIBERY

SCEA LES FRENES

Légumes de saison, fruits
rouges

Vente dans des magasins
spécialisés sur Pézenas,
Agde, Béziers

Mikaël LE JEUNE

mikaellejeune@hotmail.fr

☎ 06 19 84 27 90

Tour de Valros

34120 TOURBES

CAVE RAMIA :

LES JARDINS DE CINDY

Fruits et légumes (melons,
pastèques, légumes de toutes
les saisons)

Vente au caveau, marchés de
Vias le samedi matin et Bessan
le dimanche matin (toute l'an-
née), marchés en saison le
mercredi matin à Vias et lundi
matin à Vias plage

Mercedes, Cindy

et Mickaël RAMIA

mercedesramia34@gmail.com

☎ 06 16 91 25 45

27 Boulevard Gambetta

34450 VIAS



La recette



SALADE DE CÈBES DE LÉZIGNAN

Recette crue pour 4 personnes

- Une cèbe de 1 kg
- Huile, sel, herbes aromatiques
- 1 litre d'eau
- 250gr de fromage de brebis

- Epluchez puis émincez la cèbe et la disposer dans un grand saladier, versez l'eau et mettre environ une heure au réfrigérateur.
- Sortir le saladier, videz l'eau et assaisonnez la cèbe avec l'huile et le sel.
- Versez le fromage et saupoudrez d'herbes aromatiques, bien remuer, vous pouvez servir.

Bon appétit !

Mangez local !

c'est **bon, sain**
et **responsable**



Service Communication Agglo Hérault Méditerranée - 04 34 47 48 77



DÉVELOPPE LES CIRCUITS COURTS



JUS DE FRUIT ET SIROP





JUS DE FRUIT ET SIROP

DOMAINE LA GRANGETTE SAINTE ROSE

Jus de raisin

Vente directe sur le domaine

Christelle/Matthieu CARON

domainelagrangette@gmail.com

www.domainelagrangette.com

☎ 06 64 71 42 58

305 chemin du Picpoul

34120 CASTELNAU-DE-GUERS

34120 TOURBES



LE JARDINIER DES 4 SAISONS

Légumes des 4 saisons

Vente directe à la ferme

ou livraison sur demande

Geneviève VILLALBA

jardin.saint-nicolas@hotmail.fr

☎ 06 29 06 97 52

Domaine Saint-Nicolas

1752 chemin du Picpoul

34120 CASTELNAU-DE-GUERS

DOMAINE PUECHMARIN

Jus et sirop de grenades

Vente au domaine

Pierre COLIN

pierre-colin@neuf.fr

☎ 06 87 08 40 22

13 avenue des Lauriers

34850 PINET

VILLA DELMAS

Jus de fruits (pomme)

Vente au domaine

Jocelyn et Fabrice DELMAS

earldelmas@wanadoo.fr

www.villadelmas.fr

☎ 06 77 74 00 35

Route de Valros

34630 SAINT-THIBÉRY

PARFUMS MARTY

Sirops

Vente à la boutique

Bernard MARTY

contact@parfums-marty.com

www.parfums-marty.com

☎ 04 67 77 75 94

Route de Montblanc - km 2

34630 SAINT-THIBÉRY

CORINNE FABRE

Sirops

Vente à Biocoop (Agde),

So'Bio (Pézenas),

Ren'art (Pézenas)

Corinne FABRE

cocodeguers@orange.fr

☎ 06 10 27 24 45

4 rue du Charron

34120 TOURBES

MAISON AUBERT

Limonade

Vente à la boutique de Pâques

à Toussaint du mercredi

au samedi de 10h à 13h

et de 15h à 19h.

Retrait des commandes

internet au 1 rue de la

Manufacture Semely

34120 PÉZENAS du lundi

au vendredi de 9h à 17h.

Visite commentée sur

demande sur l'histoire

de la limonade

David FLIPO

boutique@maison-aubert.fr

contact@maison-aubert.fr

www.maison-aubert.fr

☎ 04 48 14 09 55

☎ 04 48 14 06 17

32 rue Conti

34120 PÉZENAS





Pierre Colin

Producteur de grenades

> Domaine Puechmarin, Pinet

Un élixir pour votre santé !

Agriculteur depuis 1998, producteur d'AOP Picpoul de Pinet, administrateur à la cave coopérative de l'Ormarine, Pierre Colin a plusieurs cordes à son arc. Il s'est lancé en 2014 dans la culture d'un verger de grenadiers en agriculture biologique à partir d'une variété de grenade de type Mollar de Elche.

Issus de l'assemblage de 4 variétés de grenadiers, ces produits assurent un équilibre parfait en bouche, tant sur la sucrosité que sur l'acidité, l'arôme et la couleur.

Cet agriculteur passionné maîtrise toute la chaîne de production, depuis la récolte manuelle jusqu'à la transformation de ce fruit aux innombrables vertus, en jus, gelée ou vinaigre. La marque estampillée sur ses produits « Grenades D'OCCITANIE FRANCE », témoigne de la qualité du produit, de son origine, des conditions de culture et de sa traçabilité.

Ses jus de grenade, véritables élixirs de santé, sont un concentré de vitamines et présentent un pouvoir antioxydant très élevé (étude 10/2023 de l'institut européen des antioxydants).

Produits en vente directe à la ferme et dans les magasins spécialisés.





David Flipo

Limonades de la Maison Aubert
> Pézenas

Ça pétille !

Héritier d'un savoir-faire sur 6 générations, David Flipo produit une gamme de limonades et boissons gazeuses artisanales. Débutée en 1876 par Jules Aubert, sa production 100% locale offre une alternative saine et goûteuse aux boissons pétillantes actuelles. Certifiées bio, ces limonades, sodas et thés pétillants sont fabriqués à partir d'extraits naturels, avec une teneur en sucre pure canne plus faible que les boissons traditionnelles.

La recette et le procédé de fabrication original ont été primés à de nombreux concours agricoles.

Venez les apprécier à la boutique située au 32 rue Conti à Pézenas et découvrez l'incroyable collection de bouteilles de limonades, dont certaines ont plus d'un siècle !

Plus d'infos sur : <https://maison-aubert.fr>





CONFITURES ET MIELS





CONFITURES ET MIEL

LE JARDINIER DES 4 SAISONS

*Confitures maison, sirop
fraises et figes, biscuits
sucrés aux fruits de saison,
biscuits salés aux plantes
aromatiques et légumes,
pâtes fraîches ou sèches*
Vente directe à la ferme
ou livraison sur demande

Geneviève VILLALBA

jardin.sain-nicolas@hotmail.fr

☎ 06 29 06 97 52

Domaine Saint-Nicolas,

1752 chemin du Picpoul

34120 CASTELNAU-DE-GUERS



MARC VIALLES

Miel et pollen

*Vente sur commande
et sur place*

Marc VIALLES

cama-va@hotmail.fr

☎ 04 67 98 25 98

32 rue des Ecoles

34530 AUMES

LA CHARTREUSE DE MOUGERES

Huile d'Olives, confitures

Vente au domaine

Gersende de SAINT-EXUPERY

contact@chartreusedemougeres.com

www.chartreusedemougeres.com

☎ 04 67 98 40 01

Domaine de la Chartreuse

de Mougères

34720 CAUX



SERGE MORA

Miel

Vente sur commande

Serge MORA

serge.mora@hotmail.fr

☎ 06 86 64 24 72

21 Grand rue

34120 CAZOULS-D'HERAULT





La confrérie des « Becos Figos » > Nézignan-l'Evêque

Le saviez-vous ?

La confrérie des Becos Figos (mangeurs de figues) de Nézignan-L'évêque réalise de délicieuses confitures de figues et un vinaigre pur jus de figues, d'exception.

Réalisée dans un chaudron en cuivre datant de 1881 par les Consoeurs et Confrères, la confiture est issue des 77 variétés de figuiers plantées sur un verger expérimental et sur le site de l'arboretum, un espace exclusivement dédié à la culture de cet arbre méditerranéen.

Le vinaigre est vieilli artisanalement en fût de chêne. Sa belle couleur et sa texture liqueuse rappellent le vinaigre balsamique italien. Un vrai délice !

Tous les ans, la fête du figuier est programmée le 3^{ème} dimanche d'Août, jour du grand chapitre solennel de la confrérie.

Tous ces produits sont élaborés selon les normes en vigueur et mis à disposition dans les commerces locaux.

Vous pouvez acheter les produits directement auprès de la confrérie des Becos Figos, et rencontrer le Grand Maître, M. Bernard Baldy, sur rendez-vous.



Plus d'infos :

M. et Mme Bernard Baldy
20 Lot les Aïres
34 120 Nézignan-L'Evêque

Tél : 06 67 22 32 53
becosfigos34120@gmail.com

Les recettes gourmandes



FIGES CHÈVRE ET MIEL

Recette pour 4 personnes

- 12 figes
 - 3 crottins de chèvre *
 - 1 c à s d'huile d'olive
 - 1 branche de romarin
 - Miel
- Laver les fruits. Les sécher dans du papier absorbant.
 - Les ouvrir en quatre, sans trancher le dessous du fruit.
 - Tailler les fromages en petits cubes puis en garnir chaque figue.
 - Les poser sur un papier sulfurisé sur la plaque du four. Verser sur chaque figue quelques gouttes d'huile d'olive, un peu de miel et 2 ou 3 brins de romarin.
 - Laisser cuire à four chaud environ 10 min.
 - Servir chaud accompagné d'une salade verte.



GÂTEAU ROULÉ À LA FIGUE

Recette pour 4 personnes

- 2 jaunes d'oeufs
 - 2 blancs d'oeufs
 - 2 oeufs entiers
 - 80 + 20 g de sucre
 - 55 g de farine
 - Confiture de figes de Nézignan-l'Evêque
- Dans un cul de poule battre les oeufs entiers + 2 jaunes avec le sucre.
 - Faites chauffer au bain marie. Battre au fouet jusqu'à atteindre 40°.
 - Dès que le mélange est à la bonne température, retirer le cul de poule et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume. Et incorporer ensuite la farine délicatement.
 - Préchauffer le four à 210°. Monter les blancs en neige et ajouter les 20gr de sucre.
 - Mélanger à l'autre préparation et mettre sur une silpat et bien étaler uniformément avec une spatule.
 - Faire cuire 10 à 12 mn et démouler.
 - Etaler la confiture de figes et rouler bien serré.

Bon appétit !



HUILES D'OLIVE ET VINAIGRES





HUILES D'OLIVE ET VINAIGRES

LA CIGALIERE

*Huile d'olive, lavande
Vente sur place ou sur rdv.
Visite des cultures sur réservation*

Marcel COMARRIU
marcel.comarriu@wanadoo.fr
☎ 06 76 08 32 19
5 bis chemin de Saint-Martin
34530 AUMES

EARL LE MONT RAMUS

*Huile d'olive, olives de table,
tapenade
Vente sur place, visite gratuite
toute l'année*

Matthieu JOUGLA
jouglamatthieu@free.fr
www.mouлиндumontramus.fr
☎ 04 67 32 04 73
RD13, route de Pézenas
34550 BESSAN

LE JARDIN DE MARCO

*Huile d'olive
Vente sur le marché de Bessan*
Marc WATTRELOT
marcwattrelot01@gmail.com
06 17 83 11 09
34550 BESSAN

DOMAINE LA GRANGETTE SAINTE ROSE

*Huile d'olive
Vente directe sur le domaine*
Christelle et Matthieu CARON
domainelagrangette@gmail.com
www.domainelagrangette.com
☎ 06 64 71 42 58
305 chemin du Picpoul
34120 CASTELNAU-DE-GUERS



LA CHARTREUSE DE MOUGERES

*Huile d'olive, confitures
Vente au domaine*
Gersende de SAINT-EXUPERY
contact@chartreusedemougeres.com
www.chartreusedemougeres.com
☎ 04 67 98 40 01
Domaine de la Chartreuse
de Mougères
34720 CAUX

DOMAINE LA CONDOMINE L'ÉVEQUE

*Huile d'olive
Vente au Caveau tous les
matins du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h30, le samedi
de 9h30 à 12h30*
Guilhem BASCOU
guilhem.bascou@wanadoo.fr
☎ 04 67 98 27 61
2 rue de la Condamine
34120 NÉZIGNAN-L'ÉVÈQUE

MAS TER VINO

*Huile d'olive (pitchouline,
lucque, sigoise, aglandau)
Vente au domaine du lundi au
samedi de 9h à 12h et de 14h
à 18h30*
Philippe LACUERDA
matervino34@gmail.com
☎ 06 21 70 27 57
Route de Roujan
34120 PÉZENAS

DOMAINE PUECHMARIN

*Vinaigre de grenades,
gelée de grenades
Vente au domaine*
Pierre COLIN
pierre-colin@neuf.fr
☎ 06 87 08 40 22
13 avenue des Lauriers
34850 PINET

HUILE D'OLIVE EMERITA

*Huile d'olive
Vente à la Cave Coopérative
de Portiragnes-Cers,
Puimisson et Villeneuve*
Francis PIZANA
francis.p34@orange.fr
☎ 06 67 22 64 26
Passage Germaine Bousquet
34420 PORTIRAGNES

PARFUMS MARTY

*Vinaigre aux plantes aroma-
tiques, huiles essentielles
Vente à la boutique*
Bernard MARTY
contact@parfums-marty.com
www.parfums-marty.com
☎ 04 67 77 75 94
Route de Montblanc – km 2
34630 SAINT-THIBÉRY





Matthieu Jougla
Moulin du Mont Ramus
> Bessan

Toutes les saveurs de la Méditerranée !

Cette exploitation agricole familiale consacre plus de 65 hectares à la culture de l'olivier. L'olive est ainsi ramassée, transformée et valorisée au moulin du Mont Ramus. Au sein de la boutique, venez découvrir les variétés d'olives, les huiles végétales, les tapenades et les savons naturels.

Parmi les produits phares proposés, nous vous invitons à déguster la Lucques. Cette variété d'olive verte charnue et fondante, appelée aussi « le diamant vert » est l'olive spécifique de l'Hérault. On la reconnaît à sa forme, son goût. Elle est ramassée à la main et dispose d'une Appellation d'Origine Protégée.

Le moulin propose également une gamme variée d'huiles d'olives dont les vertus participent à la diète méditerranéenne.

Nouveauté : vous pourrez découvrir les savons surgras élaborés à partir d'ingrédients d'origine 100% naturelle et bio. Ils sont fabriqués sur place, à la main, selon la méthode ancestrale de saponification à froid, gage de qualité, de douceur et de respect de l'environnement.

Pour en découvrir davantage sur les produits du Moulin du Mont Ramus et l'exploitation familiale, des visites guidées gratuites sont organisées.

Plus d'infos sur : www.moulin dumont ramus.fr





Tous droits réservés



Jean-Marie Xiména, Le fournil épanoui > Saint-Pons-de-Mauchiens

Ça croustille, ça croustille !

Installé sur le domaine de Montmau, une exploitation viticole de 30 hectares, Jean-Marie Xiména est un passionné : à la fois agriculteur, artisan boulanger et entrepreneur, il cultive des céréales bio, cuit son pain dans son four à bois et fabrique également des moulins à meules de pierre de type Astrié et des machines agricoles associées à la production de farine. (www.moulin-astreia.com)

Pour régaler nos papilles, il propose des pains et des farines de très haute qualité avec un principe de mouture particulier : la mouture sur moulin Astrié qui déroule le grain au lieu de l'écraser et conserve ainsi le germe et l'assise protéique du blé au sein de la farine.

Il élabore des farines de type T80 à T150, sans additif et sans traitement. Au fournil, le choix du levain favorise une fermentation lactique et permet ainsi de produire un pain plus digeste, avec un index glycémique plus faible.

A découvrir :

- Le pain bis, farine de blé T80, en 3 formats : baguette de 270g, pavés de 400g et miches de 800g à 1kg.
- Le pain de petit épeautre.
- Le pain et la tourte de seigle.
- Le pain de blé complet.
- Le pain aux graines.

A déguster prochainement, la gamme des brioches, cookies, cakes et autres spécialités de boulangerie pâtisseries.

Venez, voyez et goûtez au domaine de Montmau ou retrouvez les pains du fournil épanoui le samedi matin au marché de Pézenas (secteur producteurs biologiques).



FURNIL EPANOUI

Pains, farines

**Vente sur le domaine du lundi
au vendredi. Livraison
sur commande**

Jean-Marie XIMENA
contact@fournil-epanou.fr
07 89 05 42 37

Domaine Montmau
34230 ST-PONS-DE-MAUCHIENS



PLANTES ET FLEURS COMESTIBLES





PLANTES ET FLEURS COMESTIBLES

LA CIGALIERE

Truffes, Safran

Vente sur place ou sur rdv.

Visite des cultures sur réservation

Marcel COMARRIU

marcel.comarriu@wanadoo.fr

☎ 06 76 08 32 19

5 bis chemin de Saint-Martin

34530 AUMES



FRUITS ET LEGUMES

DU JARDIN

Plantes aromatiques, fleurs comestibles

Vente sur commande par panier en livraison

Angélique DELAVEAU

fruitsetlegumesdujardin@yahoo.com

☎ 06 98 21 88 29

26 chemin de la Renga

34550 BESSAN

LA CHARTREUSE DE MOUGERES

Plantes aromatiques

Vente au domaine

Gersende de SAINT-EXUPERY

contact@chartreusedemougeres.com

www.chartreusedemougeres.com

☎ 04 67 98 40 01

Domaine de la Chartreuse

de Mougères

34720 CAUX

CORINNE FABRE

Plantes aromatiques, médicinales et tisanes

Vente à Biocoop (Agde), So'Bio (Pézenas), Ren'art (Pézenas)

Corinne FABRE

cocodeguers@orange.fr

☎ 06 10 27 24 45

4 rue du Charron

34120 TOURBES

LES JARDINS

ELEVANTS - POLYVIU

Fleurs comestibles et tisanes

Vente sur commande, marché de Vias

Despo POLYVIU

jardins@elevant.fr

www.elevant.fr

☎ 07 69 38 65 87

228 chemin de la Butée

34450 VIAS





Corinne Fabre

Herboriste et productrice
de plantes aromatiques
> Tourbes

Découvrez tous les bienfaits des plantes !

Formée en 2005 en herboristerie, engagée en agro-écologie, cette passionnée de la flore sauvage cultive, cueille, tri et sèche des plantes méditerranéennes aromatiques aux bienfaits reconnus : thym, sauge, ortie, calendula, mélisse, sarriette...

Elle réalise également une gamme de 7 tisanes composées d'assemblage de plantes aux noms évocateurs : rêve de plume, oh les gambettes, tisane du berger, la vie en rose, Vénus, Mars.. qui allie à la fois saveurs et couleurs. Pour parfaire sa palette, elle confectionne des sirops, assemble des aromates et réalise des pestos en agriculture biologique. Sa quête : «approcher le mystère de la plante».

Au total, ce sont près de 30 références de plantes qui sont disponibles dans les points de vente suivants :

So.Bio à Pézenas, Ren'art à Pézenas et Biocoop Agde.





Marcel COMARRIU

Domaine la Cigalière

> Aumes

Comme un parfum de Provence !

Marcel Comarriu produit de l'huile essentielle de lavandin dans les garrigues d'Aumes. Il cultive également de la truffe noire.

Amoureux des paysages méditerranéens, Marcel a recréé sur 5 ha un environnement naturel où s'associe la culture de la terre et l'esthétisme. Il a ainsi planté des lavandins aux couleurs mauves et cultive dans son petit éden des chênes truffiers, des oliviers et un peu de safran.

Le lavandin est un hybride naturel entre la lavande vraie qui pousse sur les plateaux de la Haute Provence et l'aspic qui est la lavande naturelle sauvage. A la Cigalière, sa récolte s'effectue une fois par an, vers la mi-juillet. Il est coupé manuellement, à la faucille, au plus chaud de la journée car c'est à ce moment là que 90 à 95% de l'huile essentielle contenue dans les feuilles et les tiges remonte dans les fleurs. Aucun traitement chimique n'est utilisé sur ses parcelles et l'herbe est arrachée à la main.

Les vertus de l'huile essentielle de lavandin sont nombreuses ! Une petite goutte suffira pour soulager piqûres de moustique ou guêpe. C'est aussi un très bon répulsif et un bon remède pour soulager les migraines, réguler son sommeil, réduire le stress, améliorer la cicatrisation des égratignures et diminuer les douleurs après un mauvais coup.

La Cigalière commercialise des flacons de 10 et 20ml mais également une gamme de produits composée de diffuseurs, de savons et de petits sachets de lavandin.





VIANDES





VIANDES

MANADE SAUVAN

*Viandes bovines
(Taureau de Camargue)
Vente sur commande*

Frédéric SAUVAN
manade.sauvan@gmail.com
☎ 06 15 46 14 77
Les Verdisses
34300 AGDE

LES ECURIES D'ALIYANA

*Viande Angus
Vente sur commande*
Sophie BENTAYEB
aliyana34@gmail.com
www.centreequestrebessan-34.fr
☎ 06 68 62 87 55
Route de Béziers
34550 BESSAN

MANADE LOPEZ

*Taureau Camargue bio
Vente sur commande par
colis, visite de l'élevage*
Vincent LOPEZ
manade.lopezvincent@gmail.com
www.elevant.fr
☎ 06 59 29 49 65
Mas Sainte Thérèse
34550 BESSAN

FERME AVICOLE CANTA GAL

*Volailles (poulets, pintades,
dindes, chapons, lapins)
Vente à la ferme et marchés*
Gauthier MAYNE
gm34810@gmail.com
☎ 07 85 54 83 62
103 avenue de Pézenas
34810 POMÉROLS



LA BERGERIE

*Viandes ovines caprines
(agneaux, chevreaux)
Vente sur commande*
Alan LOPEZ
labergerie-ducausse@hotmail.fr
☎ 06 62 82 41 85
Le Causse
34320 NIZAS

DOMAINE

DE LA GAUFREZE
*Viandes porcines et charcuterie
Vente sur réservation*
Mathieu VAYSSADE
mathieu.vayssade@gmail.com
☎ 07 84 29 34 98
Domaine de la Gaufrèze
34510 FLORENSAC

LA GRANGE

DE LA COMBE
*Viandes bovines, poulets,
cochons
Vente à la ferme*
Laurent GIPOULOU
laurentgipoulou@gmail.com
☎ 06 26 76 41 84
Avenue de Marseillan Lieu-dit
La Combe
34810 POMÉROLS

MANADE DU GRAND SALAN

*Taureaux de Camargue,
agneaux
Vente à la manade*
Véronique et Baptiste BENABENT
manadegrandsalan@free.fr
☎ 07 69 88 88 43
2 chemin de la Carrière
du Grand Salan
34420 PORTIRAGNES



ELEVEURS 100% LOCAL

Les TROUPEAUX d'à COTE est le portail web développé par le Syndicat Mixte de la Filière Viande de l'Hérault destiné à promouvoir les éleveurs de l'Hérault et des départements limitrophes désireux de proposer leurs produits d'élevage en circuit court.

Chacun peut y trouver son compte : Le particulier qui souhaite acheter directement au producteur ou dans un point de vente, peut consulter en 2 clics le fournisseur le plus proche de chez lui.

Plus d'infos sur :
lestroupeauxdacote.com





Mathieu Vayssade

Domaine de la Gaufrèze

> Florensac

Tout est bon dans le cochon !

Mathieu Vayssade élève sur 5 hectares en plein air, près de 80 cochons de race Largewhite et Duroc pour vous proposer une viande goûteuse de qualité extra et à un prix très raisonnable.

Cet éleveur passionné respecte une charte de qualité qu'il a lui-même conçue et qui garantit le bien-être de ses cochons qui gambadent sur le domaine. L'alimentation est garantie sans O.G.M : les cochons se nourrissent principalement de céréales, de la drêche issue des résidus du brassage de la bière (bière artisanale Kisswing à Montblanc), de pain, de fruits et légumes locaux. Les antibiotiques sont utilisés uniquement à des fins curatives et les porcins ne sont pas vaccinés à la naissance.

- > Viande en vente en boucherie "chez ton boucher" à Marseillan, et à la "Boucherie Kevin et Olivier" à Agde
- > Commandez le 1^{er} mercredi de chaque mois, sur réservation un carton de 5Kg ou achetez au détail au domaine de la Gaufrèze : côte, escalope, rouelle, rôti, saucisse...
- > Laissez-vous également tenter par les succulents pâtés et saucissons, transformés artisanalement à la Salvetat sur Agoût (Maison Cabrol).



La recette



LES PETITS PÂTÉS DE PÉZENAS

Ingrédients pour 6 pièces

- > 2 pâtes brisées
- > 250 g de gigot d'agneau sans os
- > 80 g de beurre
- > 50 g de raisins secs
- > 1 c-à-s de cassonade
- > 1 citron
- > 1 jaune d'œuf
- > Cumin moulu
- > Cannelle moulue
- > Noix de muscade moulue
- > Sel fin et poivre noir

- > Hacher l'agneau.
 - > Le mélanger avec 1 c-à-s de sucre, les raisins hachés, une pincée de chaque épice, $\frac{1}{2}$ c-à-c de sel et $\frac{1}{2}$ c-à-s de poivre.
 - > Ajouter le beurre mou et le zeste râpé du demi-citron.
 - > Étaler la pâte brisée et découper 8 disques de pâte de 4 cm à l'aide d'un emporte-pièce. Découper ensuite 4 bandes de 5 cm de large et de 13 cm de long.
 - > Déposer la farce sur l'extrémité d'une bande et la rouler pour lui donner une forme de tube de 3 cm de diamètre.
 - > Battre le jaune d'œuf avec 2 c-à-s d'eau et utiliser cette dorure pour refermer les tubes et souder les disques de pâtes à ses extrémités.
 - > Placer les pâtés droits et les raffermir au frais 2 h.
 - > Préchauffer le four à 200°C.
 - > Disposer sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé, dorer et enfourner pour 30 minutes.
- A déguster tiède.

Bon appétit !



OEUF ET LAITAGE



OEUF ET LAITAGE

LE JARDIN DE MARCO

Oeufs

Vente sur le marché de Bessan

Marc WATTRELOT

marcwattreLOT01@gmail.com

☎ 06 17 83 11 09

34550 BESSAN

LA FERME DU PEYRAL

Fromages et tommes de

chèvre, yahourts de chèvre

Vente sur place

Marie-Alix de NATTES

lafermedupeyral@gmail.com

☎ 06 49 21 47 09

Route d'Aumes,

Lieu-dit le Peyral

34120 CASTELNAU-DE-GUERS

LE JARDINIER DES 4 SAISONS

Oeufs

Vente directe à la ferme

ou livraison sur commande

Geneviève VILLALBA

jardin.saint-

nicolas@hotmail.fr

☎ 06 29 06 97 52

Domaine Saint-Nicolas

1752 chemin du Picpoul

34120 CASTELNAU-DE-GUERS



FERME AVICOLE CANTA GAL

Oeufs

Vente à la ferme et marchés

Gauthier MAYNE

gm34810@gmail.com

☎ 07 85 54 83 62

103 avenue de Pézenas

34810 POMÉROLS

LES CHÈVRES

DE LA GARRIGUE

Fromages de chèvres

Vente à la boutique

Pauline BARRACO

☎ 06 23 18 75 67

24B rue de la Garrigue

34230 ST-PONS-DE-MAUCHIENS



BON À SAVOIR

À la coque, poché, au plat, mariné, fouetté, frit... le répertoire gastronomique des œufs est vaste. Mais connaissez-vous les conditions de conservation idéales ?

- Il est préférable de conserver les œufs à température ambiante, la pointe en bas.
- Pour savoir si un œuf est encore frais, il suffit de le plonger dans un verre d'eau salée. S'il flotte, ne le consommez pas ; s'il coule, il est parfait.
- Les œufs ne doivent pas être consommés après le 28^e jour de ponte. Pour les recettes qui utilisent des œufs crus ou peu cuits, préférez les œufs avec la mention Extra (jusqu'au 9^e jour de ponte).





Marie-Alix de Nattes

La ferme du Peyral

>Castelnau-de-Guers

Des fromages fermiers de chèvre

La chevrerie vient de s'installer à la ferme du Peyral située sur le plateau de Castelnau-de-Guers.

Cette chèvrerie abrite plus d'une trentaine de jeunes chèvres de race Alpine, sélectionnées pour leur capacité à produire du lait (600 litres/an et par chèvre).

Un lait parfumé aux senteurs de nos garrigues puisque les chèvres vont paître sur plus de 200 ha en pleine nature. La ferme du Peyral propose une gamme variée de produits : fromages de type pélarçons, tommes et yahourts.

L'exploitation dispose d'une salle de traite mais également d'une fromagerie et d'un espace de vente et de dégustation.

Achat en vente directe.



La recette



FLAN AUX OEUFS

Recette pour 6 personnes

- > 1 litre de lait
- > 6 oeufs
- > Sucre : 100 g
- > Sucre (pour le caramel) : 100 g
- > Eau de fleur d'oranger (facultatif)

> **Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Préparer le caramel en mettant 100g de sucre dans une casserole à fond épais et en faisant chauffer doucement sans remuer.**

> **Tourner la casserole de temps en temps pour homogénéiser la cuisson. Lorsqu'il commence à prendre une jolie couleur dorée, le verser dans un grand moule allant au four. Batre les oeufs avec les 100 g de sucre restants, puis ajouter le lait préalablement chauffé et l'eau de fleur d'oranger.**

> **Verser le tout dans le moule caramélisé. Faire cuire au four dans un bain-marie pendant 30 à 40 mn environ, cela peut varier en fonction de la taille du moule utilisé. Il faut que le centre soit pris mais encore légèrement tremblotant.**

> **Pour finir, laisser refroidir puis placer au frais jusqu'au moment de servir.**

Bon appétit !



**PRODUITS
DE LA MER**





PRODUITS DE LA MER

ASSOCIATION DES PÊCHEURS DU CAP D'AGDE

Regroupement de 10 pêcheurs
des petits métiers.

Vente de poissons sur étal

Teva CAMBOULIVE

tevacamboulive27@gmail.com

07 81 40 07 43

Rue de l'Estacade

34300 LE CAP D'AGDE

Ô COMPTOIR IODE

Coquillages (moules, huîtres)

Vente à la boutique

Cédric LAMOUREUX

chezkiki34@hotmail.fr

06 70 18 80 35

12 rue de la Brèche

34630 SAINT-THIBERY

LE FUMOIR

Poissons fumés provenant

de la Criée du Grau d'Agde

Vente à la boutique des Pro-

ducteurs de Pézenas, de Mèze

et de Sète

Nadine PAQUIN

lefumoirdoc@gmail.com

06 07 29 64 35

47 rue des Garrigues 34230

SAINT-PONS-DE-MAUCHIENS



La recette

MOULES FARCIES À L'AGATHOISE

Pour 4 personnes :
> 24 grosses moules "à farcir"

> Pour la farce :

- 400 gr de chair à saucisse (ou un mélange) et bœuf haché
- 1 bouquet de persil plat
- 3 à 4 gousses d'ail
- 2 œufs
- 3 tranches de pain rassis
- Sel et poivre

> Pour la sauce :

- Une grande boîte de tomates concassée
- Une boîte de concentré de tomates
- Un verre de vin blanc
- Un oignon

> Pour le flambage

- 2 ou 3 CS de l'alcool de votre choix

> Aioli

> Hacher le persil et l'ail. Faire tremper le pain rassis dans l'eau pour qu'il gonfle puis l'essorer en le pressant à la main. Mélanger le hachis de viande avec l'ail, le persil, l'œuf et le pain. Saler et poivrer.

> Ne garder que les moules non cassées et fermées et les ébarber.

> Laver et gratter les coquilles pour enlever les impuretés. Les ouvrir sans casser la charnière (afin de pouvoir la refermer pour la cuisson).

> Garnir les moules avec de la farce et les refermer doucement. Réserver au frais.

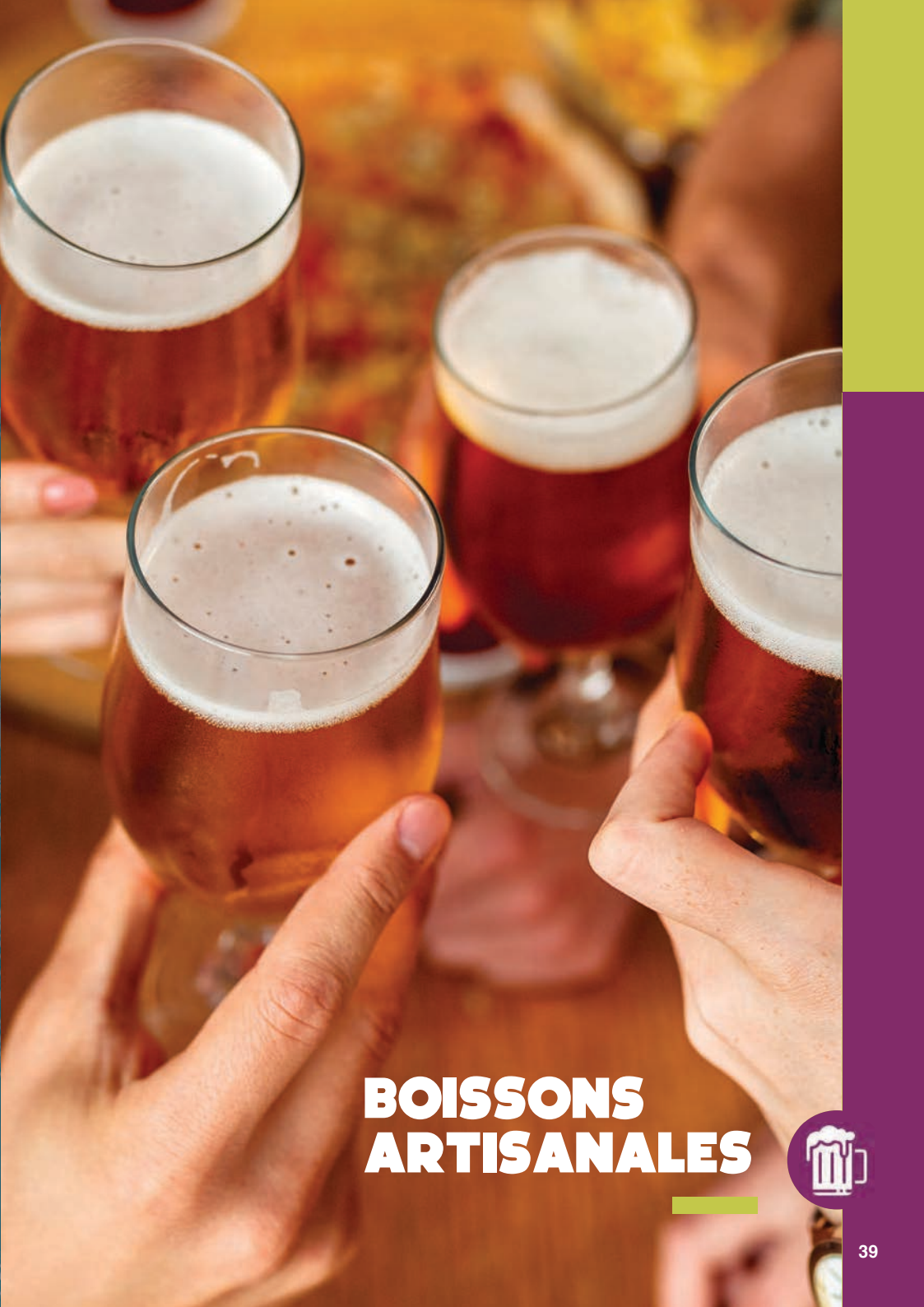
> Dans une casserole faire revenir l'oignon et l'ail hachés jusqu'à obtenir une légère coloration. Ajouter les tomates concassées, mouiller avec le vin blanc et faites cuire quelques minutes en mélangeant.

> Disposer les moules à plat dans un grand faitout, les flamber avec l'alcool de votre choix. Puis verser la sauce dessus. Les moules doivent être immergées sinon rajouter un peu d'eau. Faire cuire 20 à 30 mn à feu doux en surveillant la cuisson, la sauce doit épaissir et devenir nappante.

> Préparer votre Aioli et le réserver au frais.

> Au moment de servir, retirer les moules et, hors du feu, lier la sauce en y ajoutant l'aioli. Servir ensuite les moules farcies généreusement recouvertes de sauce.

Bon appétit !



BOISSONS ARTISANALES





BOISSONS ARTISANALES

LA BRASSERIE ARTISANALE DE BRESCOU

Bières

*Vente au caveau, boutiques
partenaires*

Olivier DEGRYSE

bierebrescou@gmail.com

☎ 04 67 37 64 04

17 rue Pierre Paul Riquet

34300 AGDE

LA MENTHEUSE

*Crème de menthe, citron,
pomme*

*Vente à la boutique du lundi
au vendredi de 9h à 12h
et de 14h à 18h*

Lionel ALBANO

contact@lamenteuse.com

www.lamenteuse.com

☎ 04 67 98 90 89

13 rue Pierre Paul Riquet

34300 AGDE



RHUM LA CARDINALE

Rhum

*Vente au dépôt (sur
commande) 15 rue Pierre
Paul Ricard à Agde, cavistes*

Sébastien SOUVERAIN

lsselection34@gmail.com

☎ 07 78 78 73 00

1 impasse des petits pains

34300 AGDE

PARFUMS MARTY

Liqueurs

Vente à la boutique

Bernard MARTY

contact@parfums-marty.com

www.parfums-marty.com

☎ 04 67 77 75 94

Route de Montblanc – km 2

34630 SAINT-THIBÉRY

PAIN LIQUIDE

Bières

*Vente sur commande ou sur
place et à la boutique
des Producteurs de Pézenas*

Marie ZERBIB

marie@painliquide.fr

www.painliquide.fr

☎ 07 49 21 32 02

6 rue Mercière

34120 PÉZENAS





Bernard Marty

Les parfums Marty
> Saint-Thibéry

Plus de 260 produits 100% naturels

Depuis 40 ans, Bernard Marty dirige les parfums Marty à Saint-Thibéry. L'entreprise commercialise plus de 260 produits 100% naturels.

Tout a commencé par la création de la liqueur du Larzac à base de 19 plantes naturelles différentes et de son produit phare la liqueur des sables, un parfait équilibre entre l'écorce de mandarine et la fleur d'oranger. Dans les années 80, il poursuit le développement de son entreprise à Saint-Thibéry avec d'autres liqueurs et crèmes, des apéritifs et enfin des sirops. Bernard Marty a diversifié sa gamme de produits en proposant de l'eau de parfum. Plus de 60 différentes, pour femmes et hommes, mais également des huiles essentielles, des soins pour la peau (gels douches, soins corps et visages...), des compléments alimentaires, des parfums d'ambiances...

Au total, plus de 260 produits purs sont commercialisés en vente directe.

Les parfums Marty proposent également des visites où le public est libre de déambuler dans les pièces de son choix : distillation, macération, réfrigération et impression du flacon, visite de l'orgue du parfumeur, histoire de la fabrication du parfum depuis 8000 ans et même une salle de cinéma où est projeté un film sur l'histoire de la parfumerie.



LES POINTS DE DISTRIBUTION



Les distributeurs partenaires
de nos producteurs

AGDE

BIOCOOP EPHEBIO
Zone commerciale
"les portes du littoral"
Boulevard des Volcans
34 300 AGDE

PÉZENAS

NATURE ET VRAC 34
11 rue Aristide Rouzière
34 120 PÉZENAS

NOURIBIO MARKET
Zac Les Rodettes
10 Rue Alfred Maurel
34 120 PÉZENAS

SO BIO
38 avenue de Verdun
34 120 PÉZENAS



LES MARCHÉS DE PAYS



LES MARCHÉS DES « PRODUCTEURS DE PAYS »



Venez à la rencontre des producteurs, vignerons et artisans qui vous régaleront avec les pépites de notre beau terroir. Vous pourrez vous approvisionner ou savourer des produits locaux et de saison en direct des producteurs. Les marchés de pays sont organisés en fin de journée pendant l'été et vous proposent dans une ambiance festive et conviviale, des assiettes fermières pour découvrir le meilleur des produits locaux.



JUILLET/AOÛT

PÉZENAS

Les Estivales de Pézenas
8, 15, 22 et 29 juillet
5, 12, 19 et 26 août
19h / Cours Jean Jaurès



CASTELANU-DE-GUERS

19 juillet
9 août
18h / Terrasse du château

FLORENSAC

14 août
19h / Place de la République

LÉZIGNAN-LA-CÈBE

Fête de l'oignon doux
6 juillet
17h30 / Esplanade

MONTAGNAC

16, 23 et 30 juillet
6 août
19h / Esplanade

NÉZIGNAN-L'ÈVÈQUE

24 août
19h / Autour du château

PINET

1 et 22 juillet
19 août
19h / Place Pierre Thieule

SAINT-THIBÉRY

3 et 24 juillet
7 et 21 août
19h30 / Place Francis
Laurent



Plus d'infos : www.marches-producteurs.com

8, 15, 22 et 29 juillet
5, 12, 19 et 26 août

16, 23 et 30 juillet
6 août

19 juillet
9 août

1 et 22 juillet
19 août

3 et 24 juillet
7 et 21 août

14 août

24 août



CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

l'Agglo Hérault Méditerranée s'engage !

Une alimentation de proximité et de qualité davantage en adéquation avec la demande des habitants, accessible au plus grand nombre et valorisant les productions et savoir-faire locaux : c'est possible !

Soutenons notre agriculture

C'est logique : pour consommer localement, il faut d'abord produire localement ! Afin de valoriser la production de circuits courts, l'Agglo Hérault Méditerranée s'est engagée dans une démarche visant à soutenir les différentes filières agricoles du territoire : viticulture, maraîchage, arboriculture, agropastoralisme, élevage, valorisation des produits de la mer.

Elle accompagne pour cela les agriculteurs dans leurs démarches : disponibilité du foncier, équipements des exploitations, aides à l'installation et à la transmission, diversification des productions agricoles...

Goûtez aux saveurs d'ici

Avec l'édition 2024 du guide des producteurs en circuit court, l'Agglo vous invite à rencontrer nos agriculteurs, à visiter leur exploitation et à apprécier leur produit.



LES BONNES RAISONS DE CONSOMMER LOCAL

- 1. C'est retrouver un lien au terroir, aux saisons, aux saveurs !** C'est changer nos habitudes alimentaires en testant de nouveaux lieux d'achats, en appréciant les fruits et légumes de saison pour plus de fraîcheur et d'authenticité.
- 2. C'est soutenir l'économie du territoire !** La vente directe permet de rémunérer le producteur au juste prix de son travail.
- 3. C'est diminuer l'empreinte carbone de votre assiette !** Choisir de s'approvisionner en circuits courts et vente directe, c'est éviter de consommer des produits qui viennent de plusieurs centaines de kilomètres.



Vous êtes agriculteur en circuit court et vous souhaitez figurer gratuitement dans ce guide ?

Contactez la direction de l'agriculture de l'Agglo Hérault Méditerranée : 04 11 79 02 20

Email : k.capus@agglohm.net
Place Frédéric Mistral • 34120 Pézenas



- > AGDE
- > ADISSAN
- > AUMES
- > BESSAN
- > CASTELNAU-DE-GUERS
- > CAUX
- > CAZOULS-D'HÉRAULT
- > FLORENSAC
- > LÉZIGNAN-LA-CÈBE
- > MONTAGNAC
- > NÉZIGNAN-L'ÈVÈQUE
- > NIZAS
- > PÉZENAS
- > PINET
- > POMÉROLS
- > PORTIRAGNES
- > ST-PONS-DE-MAUCHIENS
- > ST-THIBÉRY
- > TOURBES
- > VIAS



Agde
Adissan
Aumes
Bessan
Castelnau-de-Guers
Caux
Cazouls-d'Hérault
Florensac
Lézignan-la-Cèbe
Montagnac
Nézignan-l'Évêque
Nizas
Pézenas
Pinet
Pomérols
Portiragnes
St-Pons-de-Mauchiens
St-Thibéry
Tourbes
Vias

Communauté d'Agglomération
Hérault Méditerranée
ZI Le Causse, 22 av. du 3^{ème} Millénaire
34 630 Saint-Thibéry
Tél. 04 99 47 48 49

