



Circuits-Courts

MARCHÉS DE PRODUCTEURS

ROISSY-EN-BRIE

144^e rencontre

LA GRANDE HALLE
DE LA FERME D'AYAU

Samedi 7 novembre 2026
de 9h à 17h

NOISIEL

145^e rencontre

SALLE POLYVALENTE SPORTIVE

Samedi 5 décembre 2026
de 9h à 18h
Dimanche 6 décembre 2026
de 9h à 13h



circuits-courts.com



Circuits-Courts



Circuits-Courts LA CHARTE

- 1 **L'association « CIRCUITS-COURTS »** a pour ambition de favoriser la rencontre des producteurs et des consommateurs en vue de promouvoir des produits de qualité au meilleur prix. Pour cela elle s'efforce de favoriser une meilleure connaissance de chacun, par l'écoute et le dialogue. Ainsi se créent des liens de convivialité avec l'ensemble de ses membres et tous ceux qui soutiennent son action.
- 2 **Elle donne** l'occasion aux producteurs et aux consommateurs de discuter : de l'évolution des méthodes de production, de l'élaboration, de la transformation, de la qualité des produits, de leur prix de revient et de leur commercialisation.
- 3 **Elle coopte** en son sein des producteurs qui s'engagent à vendre uniquement des produits de leur production. L'association organise des rencontres «CIRCUITS-COURTS», mais n'entre pas dans la relation commerciale entre les producteurs et les consommateurs.
- 4 **Les producteurs** paient une contribution au prorata de leur chiffre d'affaires réalisé au cours de chacune des rencontres, destinée à couvrir les frais d'organisation : publicité, location de salles, assurances...

Ainsi chaque producteur participe à proportion de ses ressources au financement des « CIRCUITS-COURTS », quelles que soient la taille et la forme juridique de l'entreprise. La déclaration sur l'honneur du chiffre d'affaires qui sert de base au calcul de la contribution de chacun est un acte de confiance qui caractérise l'esprit qui anime l'association.

- 5 **Elle est animée** par des militants bénévoles qui assurent les tâches nécessaires à l'organisation de ces rencontres. Tous ces actes bénévoles permettent de consacrer chaque année 2 % du chiffre d'affaires des producteurs à des actions de solidarité, telles que : Téléthon, Restos du coeur, Secours Populaire Français... Ainsi qu'à des projets de développement à travers le monde.

Consommateurs et producteurs ouvrent la voie à de nouveaux rapports solidaires.



LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS

ROISSY-EN-BRIE

LA GRANDE HALLE DE LA FERME D'AYAU

Avenue Maurice de Vlaminck

77680 Roissy-en-Brie

Samedi 7 novembre 2026

de 9h à 17h

Si vous voyez ce logo,
le producteur sera présent au marché



NOISIEL

SALLE POLYVALENTE SPORTIVE, 36 cours du Buisson

77186 Noisiel

Samedi 5 décembre 2026

de 9h à 18h

Dimanche 6 décembre 2026

de 9h à 13h

Si vous voyez ce logo,
le producteur sera présent au marché



Producteurs présents :

Alsace	4
Beaujolais	4
Bœuf & veau charolais	5
Bordeaux	6
Boulangerie	6
Bourgogne - Côte de Beaune	7
Chateaufort du pape	7
Champagne	8
Chocolats	9
Confitures	9
Canards - agneau	10
Escargots	11
Commerce équitable	11
Canard	12

Fromages de brebis	13
Huitres	14
Muscadet	14
Miel du Morvan	15
Noix	16
Pineau des charentes	16
Pommes - cidre - jus	17
Porc	18
Pouilly fumé	19
Saint Nicolas de Bourgueil	19
Truites	20
Vouvray	20
Volailles	21



ALSACE
PERNET ET FILS



vins-pernet.alsace
E-mail : alsacepernet@hotmail.com
Tél : 03 88 92 42 17 - 06 47 86 23 69

20, rue du Général de Gaulle
67650 DAMBACH-LA-VILLE



LES RÉSERVES PARTICULIÈRES :

Sylvaner BIO	7,30 €
* Edelzwicker «L'audacieux»	6,80 €
Pinot blanc BIO	8,00 €
Riesling	8,00 €
Muscat	7,70 €
Rosé d'Alsace	7,80 €
Pinot noir «L'éternel d'Ariel»	8,90 €
Pinot gris BIO	8,50 €
Rouge d'Alsace	9,00 €

* Jusqu'à rupture de stock

LES CUVÉES :

Riesling Cuvée Prestige	8,70 €
Gewurztraminer Cuvée Prestige BIO	9,50 €
Gewurztraminer Vendanges tardives	18,00 €
* Gewurztraminer «L'Étincelle»	13,50 €
Gewurztraminer Cuvée Exceptionnelle BIO	13,50 €

Nouveauté disponible pour les fêtes de fin d'année

LES CRÉMANTS :

* Crémant Blanc	10,20 €
Crémant Rosé	11,00 €
Crémant Blanc 2025 BIO Cuvée Origines	12,00 €

Nouveauté disponible pour les fêtes de fin d'année

Exploitation familiale de 10 ha. 1^{re} Participation en 1985.

L'exploitation se situe au centre de l'Alsace sur des terroirs divers, propices aux différents cépages.

La taille, la vinification, la mise en bouteilles et la commercialisation sont faites par nos soins.



BEAUJOLAIS
TERRE ROUGE VIGNES & VINS
Mathilde BONNET



terre-rouge-beaujolais.com
e-mail : contact@terre-rouge-beaujolais.com
Tél : 06 20 86 52 63

385 rue de la Thoranche
42210 SAINT LAURENT-LA-CONCHE



Beaujolais Rouge AOC Vieilles Vignes «Terroir de Fontavy» 2022/2024	9,50 €
Beaujolais Rouge AOC «GarAnse» 2023	9,50 €

Beaujolais Blanc AOC Chardonnay «Hi Guys!» 2023	12,00 €
Sauvignon Blanc sec «Zélande» 2023/2024	11,00 €

Rosé Gastronomique «Frimousse» 2024 *	8,50 €
---------------------------------------	--------

* Très petite production, sous réserve des stocks disponibles.

IMPORTANT : pour toute commande supérieure à 6 bouteilles, n'hésitez pas à nous passer votre commande par téléphone ou mail.

Domaine familial - 1^{re} Participation en 2021

Le Domaine, créé en 2015 par Julien et Mathilde, s'étend sur 4,5 ha de vignes, 2 communes : Anse et Charnay (Sud Beaujolais - « Les Pierres Dorées »). Les vignes de cépages Gamay, Chardonnay et Sauvignon sont cultivées depuis 2016 selon les principes de l'agriculture biologique, sur des terroirs sélectionnés pour leur typicité. Ces Terroirs donnent des vins singuliers, gourmands et emprunts de finesse.



BŒUF & VEAU CHAROLAIS

LA FERME DE SOUS LA VELLE



fermedesouslavelle.com
e-mail : gaecdesouslavelle@gmail.com
Tél : 06 30 07 32 13

5 rue d'Amont
21320 BEUREY-BAUGUAY



COLIS DE VIANDE DE BOEUF *

TRADITIONNEL _____ 17,00 € le Kg

2 Faux filet, 1 Rosbeef, 2 x 2 Beefsteak,
1 Braisé, 1 sachet de Bourguignon (env.1kg),
1 sachet de Pot au feu (env. 1,3kg)

TERROIR _____ 19,00 € le kg

2 Faux-filet, 1 Rosbeef, 2 x 2 Beefsteak,
8 Steaks burgers, 3 x 500g de Viande hachée

VIANDE AU DÉTAIL *

Pour commander des pièces ou des abats au détail, utilisez notre bon commande en ligne ou mail.

Ci-dessous quelques exemples de morceaux et de prix, sous réserve d'évolution tarifaire.

Côte de Boeuf - Entrecôte _____ 29,00 € le kg

Faux filet _____ 28,00 € le kg

Beefsteak _____ 26,00 € le kg

Bourguignon Braisé _____ 15,00 € le kg

COLIS DE VIANDE DE VEAU * *Rosé, élevé sous la mère. Uniquement d'avril à novembre.*

FERMIER _____ 20,00 € le Kg

2 sachets de Blanquette sans os (env. 2 kg), 2 x 2 Escalopes, 1 ou 2 Osso-buco (env. 400g de jarret),
1 à 2 Côtes (env. 500g), 1 Rôti à mijoter.

RUSTIQUE _____ 20,00 € le Kg

2 sachets de Blanquette avec os (env. 2 kg), 2 x 2 Escalopes, 1 ou 2 Osso-buco (env. 400g de jarret),
1 à 2 Côte (env. 500g), 1 Rôti à mijoter.

PLATS CUISINÉS STERILISÉS

Sauce bolognaise 300g _____ 8,00 €

620g _____ 14,50 €

Chili con carne - Tripes à la tomate - 670 g _____ 14,50 €

Boeuf Bourguignon - Blanquette de veau 690g. _____ 17,00 €

VIANDE DE BOEUF SÉCHÉE

Viande tranchée type «grison»

plaque de 100g _____ 65,00 € le Kg

Saucisson de boeuf : Nature - Chorizo _____ 7,00 €

Tartinades de Boeuf : Nature - Tomates séchées

Piment d'Espelette - Citron et Romarin 180g _____ 7,00 €

Nous proposons notre viande charolaise conditionnée sous-vide, étiquetée, prête à déguster ou à congeler. Vous pouvez l'acquérir en colis de 5kg, composé d'un assortiment de plusieurs morceaux ou au détail.

Les prix indiqués correspondent aux prix des produits commandés, soit -10 % par rapport à l'achat de produits sur place.

*** IMPORTANT : Les commandes de colis de viande de boeuf, de veau et la viande au détail doivent être impérativement passées, 10 jours avant la date du Circuits-Courts, sur notre bon de commande en ligne :**

<https://lafermedesouslavelle.sclub.fr/> ou par e-mail : gaecdesouslavelle@gmail.com

1^{er} Participation en 2024

Nous sommes Rosine et Sylvain, paysans installés au coeur de l'Auxois, à la lisière du Parc Naturel Régional du Morvan dans le village de Beurey-Beauguay. Nous y élevons nos animaux et cultivons nos terres en suivant le principe traditionnel de poly-culture-élevage, vrai gage de qualité selon nous. À la belle saison, d'avril à début novembre, nos vaches charolaises et nos quelques brebis, pâturent au pré, profitant de l'herbe grasse et goûte des bocages de l'Auxois. Pendant l'hiver, nos animaux rejoignent les bâtiments de la ferme et sont nourris avec le fruit de nos récoltes : blé, orge, avoine, pois, luzerne, foin.....

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - Médaille d'Or

2021 Fruits rouges mûrs, bouche ronde et équilibrée 8,60 €

2022 Gourmand, notes de cerise et légère touche vanillée 8,50 €

VINS ÉLEVÉS EN BARRIQUE

2023 Cuvée boisée. Élevage en fût de chêne. Charpenté, arômes boisés et fruits noirs 10,40 €

SÉLECTION VIGNES ET TERROIRS

Cuvée Lyrique-Boisé. Élevage en fût maitrisé. Riche velouté, aux notes épicées et fruitées 18,50 €

BORDEAUX CLAIRET & ROSÉ

Bouteille 75 cl. Frais et fruité, idéal à l'apéritif 6,80 €

Bag in Box 3 l. Même vin, format pratique et convivial 15,00 €

VENTE EN VRAC - CONDITIONNEMENTS SPÉCIFIQUES

SUR COMMANDE UNIQUEMENT : 4 JOURS OUVRÉS MINIMUM AVANT LA VENTE

Cubitainer 22 l. 70,40 €

Cubitainer 32 l. 97,60 €

Fontaine à vin 3 l. 15,00 €

Fontaine à vin 5 l. 21,50 €

Fontaine à vin 10 l. 41,00 €

Exploitation familiale de 8 ha. 1^{re} Participation en 1989.

Situé à Belvès de Castillon, au cœur du Grand Saint-Emilionnais, notre vignoble familial est reconnu pour ses vins de qualité, fruités et ronds en bouche. Engagés dans une agriculture durable, nous sommes fiers de notre héritage et de notre terre. Notre exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale, niveau 4. Dans notre démarche de diversification, lors de vos vacances, nous vous invitons à nous rencontrer à Bordeaux au «Le Coteau des Sens», notre projet passionnant qui marie le monde du vin et le slow tourisme. La 4 D est garantie !! Déconnexion, Découverte, Détente, Dégustation. Nous avons hâte de partager avec vous la beauté et les saveurs de notre terroir.



BOULANGERIE

La Tradi Noisiel



E-mail : tradi.noisiel@gmail.com
Tél : 06 65 57 50 85

10 place des Genets
77186 NOISIEL



L'impatiente 230g 1,30 €
Tradition 250g 1,20 €
Tradition graines 250g 1,40 €
Tradition bel Arome 250g 1,40 €
Pain Baltik 330g 2,60 €

Le Charpentier 330g 3,00 €
El-Mais 330g 2,60 €
Le 3 fruits 330g 3,00 €
Pain semoule 500g 3,00 €

1^{re} Participation en 2016.

Boulangerie-Pâtisserie située à Noisiel. Depuis 2005, elle est partenaire des AMAP, aime la proximité et travaille avec un Moulin de Seine & Marne





BOURGOGNE - CÔTE DE BEAUNE

Domaine Le Clos Voyer

Marie-Christine GADANT et Fabrice LACOUR



leclosvoyer.com

e-mail : leclosvoyer@wanadoo.fr

Tél : 03 85 45 56 95 - 06 34 11 40 66

Le Clos Voyer

71490 SAINT MAURICE-LES-COUCHES



Bourgogne rouge, Cuvée Lazare, Pinot Noir, 2024 puis 2025	9,00 €
Côte du Couchois 2024	10,50 €
Maranges Côtes de Beaune Tasteviné 2023	14,50 €
Santenay 2024	16,00 €
Magnum Maranges rouge 2024	30,00 €
Magnum Bourgogne rouge 2022	20,00 €
Coteaux bourguignon rosé 2025	8,00 €
Bourgogne Aligoté 2025	9,00 €
Bourgogne Chardonnay 2025	10,50 €
Crémant de Bourgogne Brut Blanc	10,50 €
Hautes Côtes de Beaune Rouge « Lacour Fabrice » 2024	10,50 €

** Quand un millésime est épuisé, nous passons au millésime suivant.*

Exploitation de 10 ha. 1^{re} Participation en 1983.

Le domaine est exploité par notre famille depuis 4 générations. Au fil des années, nous avons sélectionné les cépages et agrandi le vignoble. De nouvelles techniques ont été apportées pour améliorer la qualité et développer les ventes.



CHATEAUNEUF DU PAPE

Domaine BERTHET-RAYNE



berthet-rayne.fr

e-mail : contact@berthet-rayne.fr

Tél : 04 90 70 74 14

2334 route de Caderousse

84350 Courthézon



CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE

Tradition 2023	26,00 €
Elixir des Papes 2023	30,00 €
Vieilli en fût de chêne 2022	30,00 €
Cuvée Cadiac 2022	40,00 €
Magnum Rouge 2023	52,00 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC

Châteauneuf du Pape Blanc 2024	27,00 €
Magnum Blanc 2024	54,00 €
Châteauneuf du Pape Roussanne 2024	35,00 €

CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Vieilles vignes 2023	11,00 €
Rosé 2023	11,00 €

Exploitation familiale de 29 ha. 1^{re} Participation en 1992.

Depuis 4 générations, le Domaine exploite 29 ha principalement en appellation Châteauneuf du Pape. La conduite du vignoble est effectuée à la main. La vinification bénéficie d'un matériel moderne. Nos Châteauneuf du Pape vendus en bouteilles écussonnées s'épanouissent entre la 3^e et la 5^e année et atteignent leur plénitude vers 7 ans. Ils peuvent se garder une bonne dizaine d'années.



CHAMPAGNE

Brian GUERIN



champagne-guerinbrian.com
e-mail : champagne.guerinbrian@outlook.com
Tél : 06 70 74 34 27

44 rue du jardin neuf
51700 VILLERS-SOUS-CHATILLON



BRUT OU DEMI-SEC

Les Galipes Blanc de Noirs * 60% Meunier-40% Pinot noir

La bouteille _____ 17,00 €

Magnum _____ 38,00 €

BRUT NATURE

Les Galipes Chardo 100% Chardonnay _____ 25,00€

Cuvée vieillie en fût de chêne 1 an

BRUT EXTRA

Les Galipes Rosé 100% Pinot noir _____ 20,00€

Élevé en fut de chêne, assemblé avec coteau rouge champenois.

BRUT

Les Galipes Cuvée spéciale 70% Chardonnay-15% Meunier-15% Pinot noir ____ 18,50€

** La cuvée Blanc de Noirs les Galipes est l'emblème de la maison. Minérale tendu et fruité à la fois, elle dévoile la richesse du sol et des terroirs de Villers sous Chatillon sans artifice de vinification.*

1^{re} Participation en 2026.

Le Champagne Guérin Brian est une exploitation certifiée HVE de 4 ha, située à Villers sous Chatillon, petite commune de la Vallée de la Marne. Les 3 cépages champenois sont cultivés pour donner des cuvées de caractère.





alix-chocolat.fr
e-mail : contact@alix-chocolat.fr
Tél : 06 78 96 56 25

3 allée des Charmes
77200 TORCY



Coffret 15 chocolats pralinés, noir et lait équitable	18,90 €
Coffret 25 chocolats pralinés, noir et lait équitable	31,00 €
Réglette de pâte de fruits à l'ancienne 13 pièces	14,00 €
Fraise, abricot, pêche, poire.	
Tablette de chocolat noir ou au lait pure origine 95g	7,00 €
Truffes à l'armagnac au chocolat noir 145g	15,00 €
12 oursons guimauve, sans porc, au chocolat au lait ou noir	23,00 €
Orangettes artisanales 145g	15,00 €
Citronnettes artisanales 145g	15,00 €
Tablette XXL à partager : Smarties ou fruits secs 350g	25,00 €

Vous pouvez commander sur : www.alix-chocolat.fr, ou par téléphone, et repartir avec votre commande le jour du Circuits-Courts.

1^{re} participation en 2021

Alix est une jeune chocolatière passionnée qui est diplômée depuis 2020. Elle réalise ses chocolats à la main et fait attention aux matières qu'elle utilise : BIO, locales ou équitables. Le petit plus : Alix sera toujours là pour vous faire déguster ses gourmandises avec le sourire !



CONFITURES

Dame Cerise



damecerise.com
e-mail : contact@damecerise.com
Tél : 02 99 44 56 81

Place Sainte-Anne
35640 MARTIGNÉ-FERCHAUD



Confiture de Noël (coing, pomme, poire et épices) - Un Noël à Strasbourg (cerise noire et épices de vin chaud) - Confit d'oignon de Roscoff - Chutney de mangue au poivre - La vie en rose (framboise, rose et litchi) - Sakura (fraise au yuzu) - Abricot à la vanille - Une Balade en Provence (pêche de vigne et romarin) - La Bigoudène (pommes caramel) - Myrtille - Fraise - Cassis - Promenons-nous dans les bois - Framboise - Framboise violette - Fraise coquelicot - Joli mois de Mai (Fraise, passion, tonka) - Sous les tropiques (mangue, papaye, passion, ananas) - Figue - Orange amère - 123 Soleil - Mirabelle - Fruit de la passion - Caramel au beurre salé (220g), etc...

LES CONFITURES

Le pot 340 g	6,20 €
Les 4 pots	23,50 €
Les 6 pots	33,50 €
Les 12 pots	66,00 €

COFFRET DE NÛEL

3 pots de 135 g	14,90 €
-----------------	---------

COMMANDES : Demandez votre bon de commande par mail à contact@damecerise.com ou par téléphone au 02 99 44 56 81, pour un retrait le jour du Circuits-Courts.

Confiture artisanale. 1^{re} Participation en 1997.

Les confitures « Dame Cerise » ce sont 63% de fruit, 37% de sucre et de la pectine de pomme si nécessaire. Elles sont cuites par petites quantités dans des bassines en cuivre. Plus de 50 parfums disponibles. N'hésitez pas à demander la liste complète pour passer votre commande.

CANARD

FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT	180g	33,00€
	320g	53,00 €
RILLETES PUR CANARD	180g	8,50 €
	320g	14,00 €
DUO, 50% FOIE GRAS-50% RILLETES	180g	17,00 €
	320g	28,00 €
Magret fumé pièce d'environ 300g		5,00 € / 100g
Gésiers confits 200g		10,00 €
Confit 2 cuisses		15,00 €



AGNEAU

Caissette d'agneau Épaule 4 à 5 kg	20,00 € le kg
<i>(autour du rôti dans l'épaule environ 1,5kg avec des côtelettes et du ragout)</i>	
Caissette d'agneau Gigot 5 à 6 kg	22,00 € le kg
<i>(autour d'un gigot d'environ 2,5 kg avec des côtelettes)</i>	
Terrine d'agneau aux olives 180g	8,50 €
Agneau aux citrons confits 950g	18,50 €



LÉGUMES SECS

Lentilles	1 kg	5,00 €
-----------	------	--------



FARINES

Farine de blé	1 kg	2,30 €
Farine d'épeautre	1 kg	3,50 €
Farine d'engrain	1 kg	4,50 €
Farine de pois chiche	1 kg	7,00 €

Nouveau !

Nous proposons également des chaussettes, taille 35 au 46, réalisées avec la laine de nos moutons, 20€ la paire. Sur commande, nous fabriquons également des oreillers ainsi que des couettes et des surmatelas, n'hésitez pas à nous contacter pour plus de précisions.

IMPORTANT : pour les caissettes d'agneau la commande doit impérativement être passée 10 jours avant la date du CIRCUITS-COURTS, de préférence par e-mail, à Pascal Laprée.

Produits de la ferme. 1^{re} Participation en 1997.

Notre exploitation est située dans l'Auxois, à la limite du Morvan. Nous y élevons, gavons et transformons nos canards de souche Mulard. Nous avons également une troupe de brebis de race vendéenne. Les agneaux naissent dans notre ferme et sont élevés en plein air.



4 place Notre-Dame
77000 MELUN

Café Manoubé bio 250 g _____	6,50 €	Spéculos miel Maya _____	3,50 €
Café grain bio Mexique 250 g _____	6,50 €	Sucre Mascobado 500g _____	4,50 €
Café grain bio Congo 250 g _____	6,50 €	Chocolat noir 85% _____	4,00 €
Café moulu bio Pérou 250 g _____	6,50 €	Bonbons menthe _____	2,60 €
Quinoa bio 500 g _____	6,50 €	Sablés Citron/Noix de coco/Epeautre _____	2,70 €

1^{re} Participation en 2004.

Pour le Commerce équitable, les critères sont d'assurer une juste rémunération du travail des producteurs et artisans les plus défavorisés, leur permettant de satisfaire leurs besoins élémentaires en matière de santé, d'éducation, de logement, de protection sociale... et ce sans assistance. De garantir le respect des droits fondamentaux des personnes, refus de l'exploitation des enfants, du travail forcé, de l'esclavage. D'instaurer des relations durables entre les partenaires économiques, de favoriser la préservation de l'environnement et de proposer aux consommateurs des produits de qualité.



ESCARGOTS

La maison des escargots



eve.caberas@wanadoo.fr
Tél : 03 86 20 29 41

Bois Boisseau
58800 CERVON

LES BOCAUX

4 douzaines _____	17,30 €
Escargotine 50g _____	5,80 €
Escargots confits environ 2 douzaines _____	10,60 €
Viennoise _____	18,80 €
Choux de la maison à la Bourguignonne les 16 _____	20,50 €

LES SURGELÉS

À LA BOURGUIGNONNE

Fromentines _____	18,00 € / 2dz
_____	32,90 € / 4dz
Coquilles _____	16,70 € / 2dz
_____	30,50 € / 4dz

IMPORTANT : N'hésitez pas à passer commande avant le Circuits-Courts.
Nous vous conseillons d'apporter un emballage isotherme.

1^{re} Participation en 2009.

Situés aux portes du Morvan, nous élevons, transformons et vendons directement l'ensemble de notre production d'escargots.



FOIE GRAS - PÂTÉS - CANARD

MAISON OCCITANE - LA QUERCYNOISE



maison-occitane.com

e-mail : laurence.battut@laquercynoise.com

Tél : 05 65 10 15 64

Zone artisanale du Périé

Route de Figeac

46500 GRAMAT

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest

Bocal de 130g _____ réf 8123 _____ 21,00 €

Bocal de 180g _____ réf 8124 _____ 26,00 €

Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest

Boîte de 100g _____ réf 8140 _____ 9.00 €

Boîte de 200g _____ réf 8136 _____ 16.00 €

Pâté de foie de canard du Sud-Ouest 50% de foie gras

Boîte de 130g _____ réf 8161 _____ 8.00 €

Boîte de 200g _____ réf 8162 _____ 10,00 €

Pâté au foie de canard du Sud-Ouest 20% de foie gras

Boîte de 130g _____ réf 8130 _____ 5,00 €

Cou de canard farci au foie gras de canard 20% de foie 380g _____ réf 8127 _____ 14,00 €

Rillettes canard du Sud-Ouest au magret fumé 180g _____ réf 8165 _____ 6,50 €

Rillettes pur canard du Sud-Ouest 180g _____ réf 8148 _____ 6.00 €

Terrine 180g au choix :

Espelette _____ réf 8155 _____ 4.00 €

Quercynoise _____ réf 8132 _____ 4.00 €

Confit de canard du Sud-Ouest Cuisses

Boîte de 760g 2 cuisses _____ réf 8128 _____ 12,00 €

Boîte de 1240g 4 cuisses _____ réf 8129 _____ 18,00 €

Gésiers de canard du SO confits Boîte de 380g _____ réf 8144 _____ 10,00 €

Cassoulet au confit de canard 590g _____ réf 8151 _____ 8,50 €

Cassoulet au canard 780g _____ réf 201886 _____ 10,50 €

Cassoulet aux manchons de canard 1400g _____ réf 8147 _____ 19.00 €

Terrine en folie _____ réf 200317 _____ 13.00 €

Papillote lotoise- lot de 5 saveurs 65g _____ réf 9305 _____ 16.00 €

Farandole du Sud-Ouest 3 terrines 180g + 1 tartineur _____ réf 201139 _____ 13.00 €

COMMANDE IMPÉRATIVE 10 JOURS AVANT LES CIRCUITS-COURTS, PAR TÉLÉPHONE OU PAR E-MAIL POUR LES PRODUITS CI-DESSOUS.

Foie gras de canard Sud-Ouest Prestige cru 550g _____ réf 8285 _____ 30,00 €/pce

Magret de canard frais 350g _____ réf 8282 _____ 8,00 €/pce

Magret canard fumé du S-O tranché 80g _____ réf 8210 _____ 6,00 €/pce

Foie gras canard entier mi-cuit 150g _____ réf 200084 _____ 19,00 €/pce

Foie gras canard entier mi-cuit au poivre 150g _____ réf 200085 _____ 19,00 €/pce

Foie gras canard entier mi-cuit Espelette 150g _____ réf 200086 _____ 19,00 €/pce

IMPORTANT : Passer votre commande par téléphone, e-mail ou courrier 10 jours avant la date du Circuits-Courts. Nous préparons votre colis d'avance.

Groupement de producteurs. 1^{re} participation en 1987.

Nos canards sont élevés en plein air selon des règles strictes de notre groupement de producteurs et préparés dans le respect des recettes traditionnelles du Sud-Ouest. Nos produits foie gras, magret et autres spécialités, sont certifiés selon l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest ce qui en garantit l'origine et l'ancrage dans notre territoire d'Occitanie.



FROMAGES DE BREBIS

Douceurs fermières
Anaïs BEDU



e-mail : anaïsbedu1989@gmail.com
Tél : 06 17 86 61 78

Le moulin de la pierre
18380 IVOY-LE-PRÉ



FROMAGE

Palet	4,30 €
Frais 150/160g ; crémeux 100/110g ; sec 50/60g.	
Carré	6,20 €
Frais 250/260g ; crémeux 180/190g ; sec 90/100g.	
Tomme nature	39,60 €/Kg
Une idée du poids d'une tomette 800/900g. Coupe en 1/4 ; 1/2.	

YAOURT 125G

Nature	1,30 €
Aromatisé	1,50 €
Arômes : vanille, noix de coco, citron, poire, myrtille et en bi couche fraise pêche et figue.	

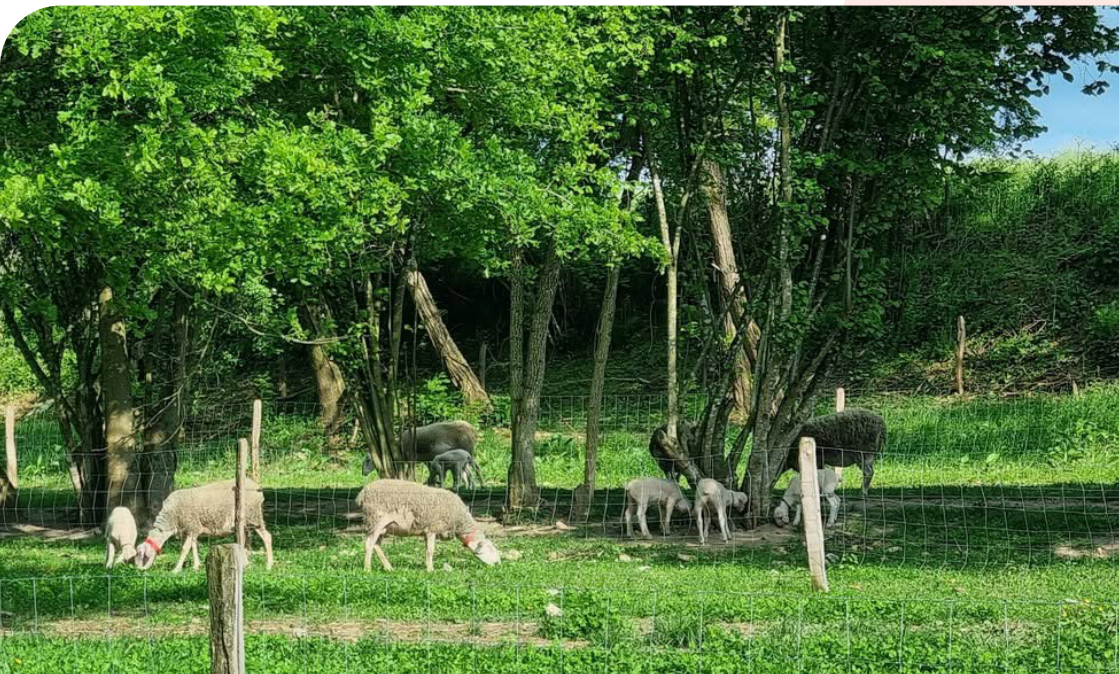
YAOURT 500G

Nature	4,60 €
Vanille	5,40 €
Consigne pour les pots en verre de 500g.	1,00 €

IMPORTANT : Il est préférable de commander une semaine avant.

1^{re} Participation en 2024.

Anaïs a créé son élevage d'une soixantaine de brebis laitières en agriculture biologique à Ivoy-le-pré en 2022. Elle transforme la totalité de la production en fromage, lactique et tomme, ainsi qu'en yaourt.





HUITRES EARL BOBIN JPB



e-mail : jeanpaul.bobin.17@gmail.com
Tél : 06 63 79 25 83 - 06 61 05 11 08

50 Avenue du Maréchal Leclerc
17320 MARENNES

FINES DE CLAIRES BLANCHES la douzaine

2	9,20 €
3	9,00 €
4	8,00 €

FINES DE CLAIRES VERTES la douzaine

2	9,40 €
3	9,20 €

SPÉCIALES DE CLAIRES la douzaine

2	11,50 €
3	11,00 €

Exploitation familiale de 5 ha. 1^{re} participation en 2005

Etablissement d'élevage et d'affinage d'huîtres situé à MARENNES, en Charente Maritime. Les parcs à huîtres sont situés autour de l'île d'Oléron et l'île de Ré. Notre production est vendue toute l'année sur les marchés de Cognac.



MUSCADET EARL FAMILLE JIANU



domainedelauriere.fr

e-mail : famillejianu@yahoo.com

Tél : 06 52 87 88 61 - 06 65 68 95 81

22, L'Aurière

44330 LA CHAPELLE-HEULIN



MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

Manoir de la Pilotière 2021	5,90 €
Domaine de la Bernardière 2021	5,70 €
Arrogance	8,10 €

GROS PLANT DU PAYS NANTAIS

Caractère	4,70 €
-----------	--------

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Rêve d'Amélie Blanc Mousseux	6,90 €
6 ^e sens Mousseux de qualité	10,10 €

Exploitation de 46 ha. 1^{re} Participation en 1997.

Installation en 2022, nous avons repris un domaine viticole avec une tradition de 4 générations, notre désir c'est de continuer la vinification du muscadet et gros plant dans le même esprit, d'apporter un plus de jeunesse et dynamisme. Le domaine se situe au cœur du vignoble du Muscadet et de l'appellation Sèvre et Maine, à 20 mn de Nantes. Notre récolte est stockée en cuve souterraine et la mise en bouteilles se fait au printemps. Nouvelle cuvée : Muscadet Sèvre et Maine GOULAIN 2018. Elevée au moins 18 mois, elle se distingue par son élégance et sa richesse.





MIEL DU MORVAN

MIELLERIE L'ABEILLE DE SAULIEU

Damien PELOTIER



e-mail : contact@abeille-de-saulieu.com

Tél : 06 89 55 81 42

2 bis rue bienfaitrice Lucienne Vigny

Lieu dit VRILLY LE HAUT

21210 SAULIEU



	pot de 500g		pot de 1 kg	
MIELS	Printemps	9,00 €	Le miel en pots de	17,00 €
	Fleurs sauvages	9,00 €	1kg est sous réserve	17,00 €
	Ronces	9,50 €	de disponibilité	18,00 €
	Châtaigniers	10,00 €		19,00 €
	Tilleuls	10,00 €		19,00 €
	Acacias	10,50 €		20,00 €
	Forêts	12,50 €		23,00 €
	Sapins	12,50 €		23,00 €

MIELS POT DE 3KG	Fleurs de Printemps Crémeux	45,00 €	Acacias Liquide	54,00 €
	Fleurs Sauvages Liquide	45,00 €	Sapins Liquide	66,00 €
	Ronces du Morvan Liquide	48,00 €		

A RÉSERVER PAR MAIL OU SMS AU PLUS TARD, 10 JOURS AVANT LA DATE DU CIRCUITS-COURTS.

PRODUITS DE LA RUCHE	Bonbons 250g	6,00 €
	Baume à lèvres 6g cire et propolis	3,00 €
	Pain d'épices 300g	7,00 €
	Savons au miel 100g (Thym, propolis, lavande, gelée royale ou olive)	4,00 €
	Vinaigre de miel 250ml	5,00 €
	Safran 0,2g 9,50€ 0,5g 22,50€ 1g 40,00€	

1^{er} Participation en 2023.

Production à taille familiale dans le parc naturel régional du Morvan depuis 2014. Les abeilles produisent des Miels différents en couleur, saveur, consistance selon les fleurs qu'elles butinent. Nous les récoltons successivement pour vous les proposer sans aucune transformation, absolument naturels. La carte des miels peut varier en variétés et quantités selon les fluctuations saisonnières et climatiques.



brard-blanchard.fr
e-mail : contact@brard-blanchard.fr
Tél : 05 45 32 19 58 - 06 29 42 03 20

1 chemin de Routreau
16100 BOUTIERS-SAINT TROJAN



JUS DE RAISIN

Pur Jus de Raisin 75cl _____ 3.80 €
Bulles de Raisin 75cl _____ 5.20 €

PINEAU DES CHARENTES

Blanc 75cl _____ 15.45 €
Rosé 75cl _____ 13.10 €
Rouge 75cl _____ 15.45 €
Vieux Pineau Blanc 75cl _____ 29.40 €
Vieux Pineau Rouge, Cuvée Victor, 75cl _____ 32.20 €
Extra Vieux Pineau Blanc 75cl _____ 68.00 €

Folle Blanche 50cl _____ 28.60 €

COGNAC

Estival 70cl _____ 25.50 €
Sélection 70cl _____ 40.80 €
V.S.O.P. 70cl _____ 55.00 €
Vieille réserve 70cl _____ 78.70 €
XO 50cl _____ 176.00 €

LES COULEURS DE SOPHIE

Blanc sec 75cl MEDAILLE OR 2026 _____ 6.50 €
Rosé 75cl MEDAILLE OR 2026 _____ 6.80 €
Rouge 75cl _____ 7.50 €
BIB Vin rouge 5L _____ 20.10 €

Chocolats au Cognac _____ 26.00 €

Propriété familiale de 21 ha. 1^{re} Participation en 1983.

Vignoble familial en culture biologique depuis 1972. Distillation, vieillissement, mise en bouteilles à la propriété. Vendanges manuelles. Médailles CGA, Paris. Guide Hachette des Vins



NOIX

LA BORIA DEL ROQUET
Clément et Alice BOUSCAREL



e-mail : fermebouscarel@gmail.com
Tél : 06 12 61 56 08

Le Rouquet
46600 CREYSSE



Noix en coques bio 1 kg _____ 7,00 €
3 kg _____ 20,00 €
5 kg _____ 33,00 €

Noix cerneaux bio, quantité limitée 200gr _____ 3,50 €

Huile de noix bio 50 cl _____ 20,00 €
25 cl _____ 11,00 €

Farine de noix bio 200 g _____ 2,50 €

1^{re} Participation en 2019.

Nichée dans la vallée de la Dordogne, notre ferme familiale se trouve près du magnifique village de Creysse en Quercy, au bord de la rivière. Avec la Terre nous vivons, cultivons et élevons : des noyers, des poulets, des canards destinés au gavage, un troupeau de brebis caussenardes, des céréales issues de semences paysannes pour l'alimentation animale et humaine, une vigne, des fruitiers, un peu de miel et toutes sortes de produits pour la consommation familiale. Toute la ferme est certifiée AB à l'exception des poulets. Il est essentiel, pour nous, de respecter la vie dans tous ses sens et tous les règnes. De travailler la terre de nos ancêtres pour les générations futures. Cet équilibre entre le minéral, le végétal, l'animal et l'humain est, au quotidien, assaisonné de « Bon sens paysan ».



POMMES - CIDRE - JUS

FERME DES CHARMETTES
Famille Maclart



e-mail : sergemaclart@yahoo.fr
Tél : 06 60 16 27 64

31 route de Mareuil
60890 AUTHEUIL EN VALOIS



POMMES VARIÉTÉ SELON LA SAISON

- Sac de 2Kg _____ 6,00 €
- Caisse de 10Kg _____ 28,00 €

Commande possible par Email jusqu'à 8 jours
avant la date du Circuits-Courts.

- Pur Jus de Pomme Nature : 1L _____ 3,30 €
- Pur Jus de Poire : 1L _____ 4,00 €

JUS DE POMME FRUITÉ : 1L

- Pomme Rhubarbe/Pomme Coing/Pomme Cassis/
Pomme Fleurs de sureau/Pomme Safran/
Pomme Cannelle/Pomme Poire/Pomme Groseille/
Pomme Colapuy/Pomme Lavande/Pomme Fraise/
Pomme Rhubarbe Fraise _____ 3,80 €
- Pomme Framboise/Pomme Poire Framboise _____ 4,00 €

PÉTILLANT : SANS ALCOOL 0,75L

- Pomme _____ 5,00 €
- Rhubarbe ou Poire _____ 6,00 €

CIDRE 0,75L

- Extra brut 6° - Brut 5° -
1/2 sec 3,5° - Doux 2,5° _____ 3,80 €

POIRÉ 0,75L

- Cidre de poire 5° _____ 7,00 €

APÉRITIF P'TIT TONNEAU

- A la pomme 17° 0,70L _____ 17,00 €
- A la poire 17° 0,70L _____ 23,00 €
- Vinaigre de Cidre 0.75L _____ 3,80 €

Mélange possible en carton de 6 bouteilles, sous réserves de disponibilité.

1^{re} Participation en 2024.

La ferme des Charmettes est une ferme familiale depuis plusieurs générations. Située dans l'Oise sur la commune d'Autheuil en Valois. Nous y cultivons en agriculture biologique une centaine de variétés de pomme, de poires et de fruits rouges que nous transformons en différents jus, cidre et Apéritif. Nous vous proposons aussi des pommes à croquer : une dizaine de variétés qui suivent les saisons de septembre à mars.





PORC EN PLEIN AIR - CHARCUTERIE

LE PORC QUI BROUTE
Samuel et Sophie DELOBBE



e-mail : delobbe.s@gmail.com
Tél : 06 09 04 59 40

Le Petit Roche
58110 ACHUN



PORC EN CAISSETTE* Caissette de 3kg _____ 53,00 €
SANS CHARCUTERIE Rôti 1kg, côtes 1kg, escalopes 500g, poitrine 500g

Caissette 6kg _____ 99,00 €
Rôti 1kg, côtes 2 kg, escalopes 1kg, sauté 1kg, poitrine 1kg

PORC EN CAISSETTE* Caissette de 3kg _____ 58,00 €
AVEC CHARCUTERIE Rôti 1kg, côtes 750 gr, chipo 1kg, boudin 250g

Caissette 6kg _____ 105,00 €
Rôti 1kg, côtes 1,5kg, escalopes 500g, poitrine 500g, chipolata 2kg, boudin 500g

PORC AU DÉTAIL* Rôti - Escalopes - Sauté _____ 22,00 € le kg
SOUS VIDE Côtes _____ 20,00 € le kg
Rouelle environ 1,5kg _____ 30,00 €
Poitrine fraîche 500g _____ 10,00 €
Travers 1kg _____ 18,00 €

CHARCUTERIE Chair à saucisses 500g _____ 10,00 € Saucisson à l'ail 300g _____ 6,90€ pièce
SOUS VIDE Chipolata nature les 6 _____ 11,50 € Jambonnette 400g _____ 9.20€ pièce
Chipolata aux herbes les 6 _____ 11,50 € Pâté de tête 500g _____ 11.50€ pièce
Saucisse de Toulouse 500g _____ 11,50 € Feuilleté à la viande _____ 5.00€ pièce
Boudin noir 500g _____ 11,50 €
Saucisson sec 200g _____ 10,00 €

CONSERVES Mousse de foie 180g _____ 7,00 €
Fritons 180g _____ 7,00 €
Pâté de campagne 180g _____ 7,00 €
Pâté de tête 180g _____ 7,00 €
Rillettes 180g _____ 8,00 €
Jambonneau en gelée 180g _____ 8,00 €

*** IMPORTANT : les commandes de porc doivent impérativement être passée 15 jours avant la date du CIRCUITS-COURTS, par e-mail.**

1^{re} participation en 2024.

Installé sur une petite ferme de 40ha dans la Nièvre au pied du Morvan, je fais naître et j'éleve des porcs bio de race Duroc en plein air intégral, c'est à dire qu'ils passent toute l'année dehors. Je transforme tous les produits frais, sans colorant, conservateur ni sel nitrité.



POUILLY FUMÉ

DOMAINE MARCHAND & FILS



marchand-kerots.fr
e-mail : sarlmarchandetfils@gmail.com
Tél : 03 86 24 93 55 / Port. : 06 13 07 61 03

Famille Marchand
B.P.2 Les Loges
58150 POUILLY-SUR-LOIRE



Pouilly-sur-Loire 2025	10,00 €
Pouilly Fumé « Les Kérots » 2025	13,00 €
Pouilly Fumé « Prestige » 2024 puis 2025	18,00 €
Pouilly Fumé « Kalcaire » 2024 puis 2025	30,00 €
Pouilly Fumé « Kimmeridgian » 2024 puis 2025	30,00 €

Nouveau : Commandez nos vins sur notre boutique en ligne : <https://boutique.marchand-kerots.fr/>, Click & Collect ou livraison à domicile. Possibilité de rupture de stock de certaines de nos cuvées aux Circuits-Courts de Printemps, nouveau millésime disponible aux Circuits-Courts d'automne et d'hiver. Commandes à l'avance recommandées.

1^{re} Participation en 2009.

Vignerons de père en fils depuis 1650, notre vignoble se situe sur les coteaux de Pouilly dominant la Loire. Nos terroirs de calcaire, marnes Kimméridgiennes et argilo-calcaire produisent des Pouilly Fumé typiques aux arômes minéraux de "pierre à fusil", secs et fruités. Tous nos vins blancs sont produits traditionnellement, sans engrais ni désherbant chimique, dans les conditions de l'aire d'appellation contrôlée Pouilly Fumé et Pouilly-sur-Loire. Médaille d'or concours général à Paris en 1999. Sélection Guide Hachette 2005-2008-2010-2011- 2012-2013-2018-2019-2020-2021-2022-2023-2024-2025-2026. Liger à Angers 2001-2002-2003-2019 - Gault et Millau 2004. Guide Bettane & Desseauve 2017, 2018 et 2019.



SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

DOMAINE DE LA CABERNELLE

cabernelle.com
e-mail : contact@cabernelle.com
Tél : 02 47 87 84 69

3 rue du Machet
37140 BENAIS



Pour des raisons indépendantes de leur volonté, le Domaine de la Cabernelle ne sera pas présent à ces deux Circuits-Courts. Nous les retrouverons lors du marché du printemps prochain.

Domaine familial de 30 ha. 1^{re} Participation en 1996.

Le Vignoble d'une trentaine d'hectares, planté en cabernet franc, s'étend sur les communes des AOC Saint-Nicolas de Bourgueil et Bourgueil. La vinification traditionnelle est suivie d'un vieillissement en fûts, dans les caves du Domaine creusées dans le roc, pour les vins de garde, avant la mise en bouteilles. La différence des terroirs permet d'offrir plusieurs cuvées afin de satisfaire la demande des amateurs. Le Domaine est converti à l'Agriculture Biologique depuis 2019.



**Pisciculture
de Savigny**

TRUITES

PISCICULTURE DE SAVIGNY
Rémy LUDWIG



letruitesdusancerrois.fr

e-mail : remy-ludwig@orange.fr

Tél : 02.48.72.54.65 - 06 74 72 70 87

Route de Vailly

18240 SAVIGNY-EN-SANCERRE



Attention les prix sont exprimés en kilogramme.

Truite fraîche portion de 180 à 250 g environ _____ 21,00 € le Kg

Truite fumée tranches _____ 72,00 € le Kg

Pavé de truite fumée à froid 150 g / 400 g _____ 65,00 € le Kg

Filets de truite fumée à froid 150 g / 400 g _____ 70,00 € le Kg

Chiffonnade de truite fumée à froid 200 g _____ 10,50 €

Rillettes de truite les 100 g _____ 6,50 €

Pour éviter la rupture de stock, merci de passer votre commande 10 jours avant la date du Circuits-Courts.

1^{re} Participation en 2017.

Rémy a créé sa pisciculture à Savigny en Sancerre en 2002 pour y élever des poissons d'ornement et ensuite développer son activité avec les poissons d'étang. En 2017 la famille s'agrandit avec pour activité complémentaire la salmoniculture. Rémy vous propose des truites portion fraîches, des filets de truite fumée à froid, des rillettes de truite, et des truites entières fumées à chaud



VOUVRAY

**Mathieu Cosme
Vigneron**



domaine-mathieu-cosme.com

e-mail : mathieucosme@orange.fr

Port : 06 19 23 17 06

86 rue du Bois de l'Olive

37210 NOIZAY



LES FINES BULLES : PLAISIR !

Fines Bulles _____ 15,00 €

Le «C» sur commande _____ 18,00 €

VOUVRAY : LES TRANQUILLES DU TERROIR

Les Promenards Sec 2023 _____ 15,00 €

Les Enfers Tendre 2023 _____ 16,00 €

La Folie Douce Moelleux 2025 - 0,5 l _____ 16,00 €

Propriété familiale de 8 ha. 1^{re} Participation en 2011.

Vigneron de père en fils depuis 5 générations, Mathieu Cosme, installé depuis 2005, exploite un domaine de 8 ha de vignes uniquement plantées en cépages Chenin blanc ou Pineau de Loire. La terre est cultivée à l'ancienne sans herbicide. La vendange est manuelle et les vins fermentent en cave de tuffeau. Certifié Agriculture biologique depuis le millésime 2018.



VOLAILLES - ŒUFS

DU BIO AU NAVIOT

Jennifer et Benjamin BROCADET- PAILLE



Présent uniquement
le samedi 5 décembre

e-mail : dubioaunaviot@outlook.fr
Port : 06 74 63 93 65

Le Naviot
58240 Saint-Pierre-le-Moûtier



VOLAILLES

Poulet Bio	13,70 € le kg
Pintade Bio	15,70 € le Kg
Dinde Bio 2,5Kg à 4 kg	19,70 € le kg
Chapon de Poulet 3Kg à 4,5 Kg	22,70 € le kg

Uniquement sur commande et à retirer le 5 décembre.

ŒUFS

Bio	3,20 € les 6	5,20 € les 12
-----	--------------	---------------

DÉCOUPE POULET BIO SOUS VIDE

Ailes par 4	12,00 € le kg
Blanc par 2	32,00 € le kg
Cuisses par 2	22,00 € le kg

Saucisses poulet	22,00 € le Kg
Paquet par 8 sous vide	
Barquette lasagne	22,00 € le kg
Parmentier de volaille	22,00 € le kg

BOCAUX

Rillettes de volailles Bio

Nature - Moutarde - Provençale	180gr	7,50 €
Pâté nature - Pâté de campagne		7,50 €

PLATS CUISINÉS 600 GR

Dinde Façon blanquette de volailles

A la crème - Au curry - Aux épices de Noël	13,50 €
--	---------

Suprême de Chapon

à la crème	13,50 €
aux morilles	13,50 €

Poulet Bio

Manchons d'ailes confits	13,50 €
Cuisses confites	13,50 €

Gésiers de volailles confits Bio 380g	9,50 €
---------------------------------------	--------

Bolognaise de volaille 380g	9,50 €
-----------------------------	--------

*** IMPORTANT : N'hésitez pas à passer votre commande 10 jours avant la rencontre de Circuits Courts.**

1^{re} participation en 2024.

Jennifer & Benjamin, ont repris une exploitation certifiée Bio fin 2019, avec 70ha et un cheptel de Salers. Ils se lancent dans la création d'un atelier de volailles de chair et pouleuse en vente directe, l'activité débute en août 2020. Présents sur les marchés locaux et les magasins spécialisés bio, ils seront ravis de vous expliquer leur travail et vous faire découvrir leurs divers produits.



INFORMATIONS

Des tables et des chaises seront à votre disposition lors des marchés. Vous pourrez vous installer et déguster directement sur place les produits vendus par les différents producteurs.

Pour faciliter votre dégustation, il peut être utile que vous apportiez vos couverts et verres.



GAGNER UN PANIER GARNI !

Tentez de gagner un panier garni en nous laissant vos coordonnées et recevez le prochain catalogue Circuits-Courts. Si vous êtes l'heureuse gagnante ou l'heureux gagnant, vous serez informé par courrier et invité à venir retirer votre lot lors d'un prochain marché Circuits-Courts.



**Merci de compléter ce formulaire pour participer au tirage au sort
et de le déposer lors du marché Circuits-Courts:**

NOM : **PRÉNOM :**

ADRESSE POSTALE :

CODE POSTAL : **VILLE :**

PORTABLE :

MAIL :

Conformément au RGPD et à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez d'un droit d'accès (article 15 du RGPD) et de rectification (article 16 du RGPD) des données vous concernant ainsi que d'un droit à demander la limitation du traitement de vos données (article 18 du RGPD).



Pour contacter l'association CIRCUITS-COURTS :

contact@circuits-courts.com

ANN-GAËLLE PERROUAS

Tél. 06 12 17 72 32

MARIE-CLAUDE THIERY

Tél. 06 64 63 57 69

RAYMONDE PERROUAS

Tél. 06 14 25 49 70

Pour toute modification d'adresse mail ou postale et continuer de recevoir le catalogue et l'infolettre :

Alex Tessier

circuits.courts@hotmail.fr



« Conformément à l'article 34 de la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données vous concernant ». Pour l'exercer, adressez-vous aux responsables de l'association.

circuits-courts.com



Circuits Courts