



Les producteurs locaux

La confiture *Les Chaudrons de la Création*

FUVEAU



Collaboration entre **sOgeres** et *Les Chaudrons de la Création*

Présentation



Installés à Fuveau en Provence depuis 1993, au pied de la montagne - Sainte Victoire -, la mise au point et le processus de fabrication de leurs préparations s'effectuent dans un environnement familial.

Leurs confitures sont préparées exclusivement à base de fruits et de sucre, sans colorant, ni conservateur.

La matière première des confitures fleurs est soigneusement cueillie dans des lieux éloignés de toute pollution.



CONFITURES



GELÉES / CONFITS DE FLEURS



CAVIAR DE LÉGUMES

FUVEAU

Le miel des ruchers des Sauvaires et de

FUVEAU



COLLABORATION ENTRE **sOgeres** ET RUCHER DES SAUVAIRES !

FUVEAU



MIEL DE LAVANDE



CHAMPS DE LAVANDE



ABELLES

Le miel de lavande est un miel à forte teneur en sucre et à faible teneur en eau. Il est très apprécié pour ses propriétés digestives et pour son goût unique.

Le miel de lavande est un miel à forte teneur en sucre et à faible teneur en eau. Il est très apprécié pour ses propriétés digestives et pour son goût unique.

Produit 100% naturel.



COLLABORATION AVEC UN APICULTEUR DE FUVEAU DANS NOS MENUS !

PRÉSENTATION DE L'APICULTEUR :

Stéphane Clément est apiculteur depuis une dizaine d'années. Il est très intéressé par la santé et le bien-être. Dans le diagnostic des maladies d'abeilles, Stéphane fait partie du bureau du G.D.S.A.R.Z. et participe dans la lutte contre le varroa associée. Stéphane est engagé pour la biodiversité et dans la construction en BIO de son rucher.



La brousse du ROVE **MARSEILLE**



Les yaourts à la vanille *La Fermière*

AUBAGNE



Les gnocchis et Raviolis de la Maison Bonini

Roquefort La Bédoule





Les producteurs locaux

Le bœuf et l'Agneau d'Alazard et Roux

TARASCON



L'épautre et les Pâtes Mademoiselle de Provence

Haute Provence



La pâtisserie du chef à la Farine du Moulin de Saint Joseph

GRANS

