



# Pourquoi Manger des Produits Fermiers ?

Les producteurs fermiers s'engagent :

## Des PRODUITS de QUALITÉ

Les **producteurs fermiers aiment leur métier**. La **qualité de leurs produits** est leur première préoccupation. Fabriqués à la ferme, dans de petits ateliers, les produits fermiers révèlent toutes les **saveurs du terroir** et le **savoir-faire du producteur**.

## Des PRODUITS SAINS

Les producteurs fermiers travaillent dans une **perspective d'agriculture durable et respectueuse de l'environnement**. Leurs exploitations sont à taille humaine. Chacune des étapes de fabrication est maîtrisée. Les produits fermiers sont **exempts de colorants et autres adjuvants**.

## Des PRODUCTEURS à votre écoute

Les producteurs fermiers s'engagent à produire et à **transformer la matière première** issue de leur exploitation. Ils vous invitent et **vous accueillent**, dans un souci de **transparence**, au cœur de leur ferme. Ils vous rencontrent, sur les foires et marchés, dans les points de vente collectifs et sur leur ferme.



## Des PRODUITS variés

Les produits fermiers constituent **une large gamme de produits transformés ou non** : fruits et légumes frais, produits laitiers frais, viandes, volailles, charcuterie, foie gras et dérivés, fromages, miels, pâtisserie, confiserie, confitures, sirops, apéritifs, alcools, vins, bulbes, pain, huiles, vinaigres... Vous avez aussi le choix du terroir sur lequel le produit a été élevé, du producteur qui l'a transformé.

## Des SPÉCIALITÉS locales

**Faites découvrir** à vos amis et **partagez avec votre famille la richesse du terroir auvergnat** et le goût des recettes authentiques de la région



## Des produits locaux... RDV à la ferme !

Contactez les producteurs, toutes les coordonnées sur : [www.la-jonquille.fr](http://www.la-jonquille.fr)

## Pour offrir ou inviter...

Contactez l'association au **04 73 72 26 62**



## BUFFETS FERMIERS

- Qualité de nos produits
- Expérience
- Préservation de l'environnement
- Authenticité
- Transparence
- ✓ Satisfaction assurée
- ✓ de nombreux buffets organisés
- ✓ Production locale
- ✓ Recettes traditionnelles
- ✓ en direct du producteur

## PANIERS GARNIS FERMIERS

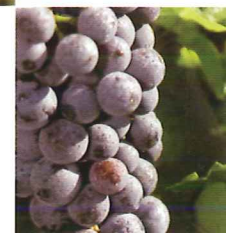
Notre atout pour vous aider à créer la surprise et ne pas laisser indifférent : **La qualité de nos produits...**

- **Sains** : issus de l'Agriculture durable...
- **Authentiques** : Véritables produits fermiers d'Auvergne issus de savoir-faire transmis de génération en génération...



- **Innovants** : de nouvelles recettes créées par des jeunes producteurs qui dynamisent l'économie locale.

- **Composition à la demande** : choix conséquent de produits.







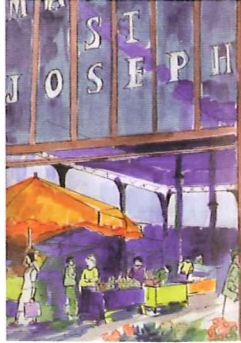
sur les marchés...

à CLERMONT-Fd

Halle St-Joseph - rue de Maringues (entre la Place Delille et la Gare)  
Info au 04 73 72 26 62

**Marché hebdomadaire de Saint-Joseph** : Le seul marché fermier de l'agglomération clermontoise, tous les mardis de 17h à 19h et vendredis matins de 7h à 12h.

Vous y trouverez fromages, viandes et charcuteries, foie gras, fruits et légumes de saison, truites, volailles, miels, confitures, pain d'épices, escargots, vins, jus de fruits...



*Mangez LOCAL,  
dégustez les produits  
de nos fermes !*

**Nouveau : magasin «La Jonquille»**



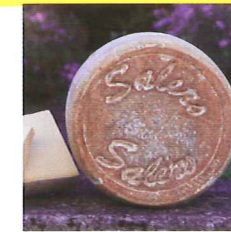
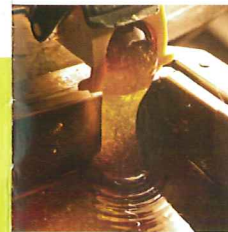
En direct du producteur au consommateur.  
**Ouvert tous les vendredis, samedis  
et dimanches de 10h à 19h.**

À partir du  
1<sup>er</sup> juin 2012

**Adresse** : Route de St Sauves - Laqueuille Gare  
63820 St Julien Puy Lavèze

**GPS** : 45°38'54.65"N / 2°42'24.96"E

Produits fermiers, charcuterie, escargots, fromages,  
confiture, jus de pomme, foie gras, sirops...

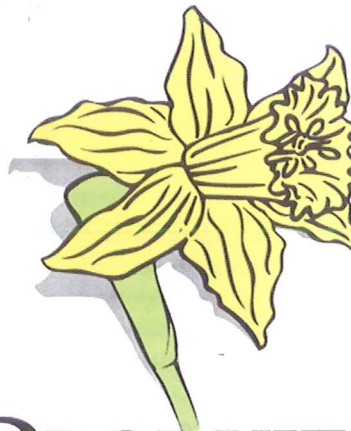


**PRODUITS  
DE LA FERME**  
PUY - DE - DÔME  
AUVERGNE

Association «La Jonquille»  
Chez M. Archimbaud

«Les Bondes» 63500 Aulhat St Privat  
**Tél. 04 73 72 26 62**

e-mail : la.jonquille@hotmail.com  
[www.la-jonquille.fr](http://www.la-jonquille.fr)



**PRODUITS  
DE LA FERME**  
PUY - DE - DÔME  
AUVERGNE

impro-vision - 63600 AMBERT

