

Le marché Ô Casaou, 1er vendredi du mois à Miélan



Le marché Ô Casaou, 1er vendredi du mois à Miélan

C'est déjà une habitude. Avec plus d'un an d'existence, le marché Ô Casou attire une multitude d'habités.

C'est un marché de producteurs locaux qui proposent leur production dans le respect de règles et techniques respectueuses biologiques. Le Marché Ô Casaou, c'est des produits locaux de saison, des producteurs passionnés et un moment convivial à partager.

Il est aisé de venir « faire un tour » au marché pour découvrir les stands, échanger avec les producteurs et garnir son cabas.

Dans la présentation des producteurs, le Vrac de Joëlle propose des pâtes, du riz, du sel, du sucre, des noix, amandes et autres oléagineux, des légumineuses, des fruits secs et plus encore en vrac. Cela permet d'acheter la juste quantité désirée. Il ne faut pas oublier ses contenants pour être dans une démarche zéro déchet, un pas de plus vers une planète plus propre. La Chèvre qui rit, un étal où Marie met à votre service son savoir-faire artisanal pour vous préparer une variété de délicieux fromages fabriqués avec le lait de ses chèvres câlinées dans sa ferme vers Saint Christaud. Une nouvelle venue au marché pour proposer ses créations artisanales de cuir végétal, Graine de Lulu vous explique sa passion manuelle du travail du cuir. Bastien, La Ferme des Trois Grains, producteur de céréales bio, propose des pains dont la pâte a fermenté au levain, cuits au feu de bois, croustillants à souhait. Les Herbes de Nini, c'est les senteurs et les parfums des plantes aromatiques et médicinales produites dans son jardin de Miramont. Plantes cultivées en agriculture biologique, distillées dans un alambic en cuivre, Ninon vend des hydrolats et huiles essentielles de pâquerette, plantain, millepertuis, pissenlit et autres plantes cueillies en milieu préservé. La ferme Cap d'Ouaba propose ses huiles de colza et de lin pressées à la ferme. Thomas Bonnet, éleveur de vaches et de porcs, fabrique des charcuteries authentiques selon des recettes familiales inchangées. Tout ce petit monde ne serait pas rassemblé sans la volonté et le dynamisme de Marie et Olivier, les associés de la ferme du Rocher qui proposent au fil des saisons fruits et légumes cultivés sur place. La preuve : plus de salade en présentoir, Olivier fait le tour de ses platebandes pour le réapprovisionnement.

A la suite de cet article, dans la galerie photos, les producteurs prennent la pause.

Quelques producteurs manquent à l'appel ? Ils seront présents vendredi 6 septembre. Ce sera le moment de faire connaissance.