

Actualité > Grand Sud > Haute-Garonne > Pouze

Publié le 09/06/2017 à 03:49

Des légumes et des pâtes demain à la serre



Vente à la serre tous les samedis matin./ Photo DDM

C'est bien connu, il reste encore quelques enfants qui continuent à préférer les pâtes aux légumes, au grand désespoir de leurs parents... Pas de problème, Sophie, à la Serre de Ballade, a pensé à eux ! E partenariat avec Stéphanie, agricultrice en reconversion dans le bio à Montbrun-Lauragais mais aussi meunière, pastière, huilière... elle propose une fois par mois, sur son point de vente à la serre, les produits Biograneta, made in Montbrun. C'est ainsi qu'en complément des légumes de saison de Sophie, on peut se procurer, tous les premiers samedis du mois, de 11 heures à midi, les pâtes bio à base de semoule blé dur ou de farine de sarrasin fabriquées à la ferme, mais aussi des huiles vierges bio 1re pression à froid de tournesol et de lin (cultivés à Montbrun), ou encore des farines bio moulues à la meule de pierre à partir des céréales (blé tendre cultivé sur Montbrun-Lauragais et sarrasin cultivé sur Saubens).

Exception à la règle du premier samedi du mois, Stéphanie et ses produits Biograneta seront présents à la serre ce samedi 11 juin. Pour ce qui est du fonctionnement de la serre, rappelons qu'elle est ouverte à Pouze (RD 40, route de Montbrun, au lieu-dit Valade) tous les samedis de 10 heures à midi. Sophie y propose uniquement les légumes cultivés sur place par ses soins, non certifiés AB mais produits selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Un point de vente original qui vaut donc doublement le détour !

Contact et inscription à la newsletter hebdomadaire : lejardindeballed@free.fr

La Dépêche du

POUZE VIE LOCALE

Donner votre avis !

[Charte de modération](#)

Votre pseudo : (obligatoire)

Votre commentaire :

Votre commentaire est soumis à notre charte de modération. En cas de non-respect (propos racistes et insultants...) il ne sera pas publié. Cliquez ici pour écrire et merci pour votre contribution.

[Suivre ce fil de discussion](#)

[Envoyer ce comment](#)

@ladepeche.fr

Certifié OJD



L'abonnement 100% numérique La Dépêche du Midi pour 1€ les 3 p ~~X~~
SANS ENGAGEMENT