

MONTBRUN-LAURAGAIS

De Ferme en Ferme : Biograneta et ses délices bios

Dans le cadre de l'opération nationale « De Ferme en Ferme », Biograneta ouvre grand ses portes aux visiteurs.

Organisée par le réseau des Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM) le dernier week-end d'avril, l'opération pédagogique nationale De Ferme en Ferme, a rencontré un bel écho en Haute-Garonne pour son 31^e anniversaire. Pas moins de quarante fermes, réparties dans tout le département, y seront ouvertes au public, sur une journée ou les deux. L'objectif est de faire découvrir aux visiteurs le métier d'agriculteur, les savoir-faire et produits paysans issus d'une agriculture économe et autonome, respectueuse de l'environnement.

À Montbrun, dans le cadre d'un parcours Lauragais qui réunit six exploitations engagées dans une agriculture biologique et agro-écologique, c'est la ferme Biograneta de Stéphanie et Frédéric Schiavon, au lieu-dit Peres Crouzat, qui accueillera les visiteurs le dimanche 28 avril, de 10 heures à 17 heures.

Stéphanie et Frédéric sont céréa-



Stéphanie et Frédéric Schiavon accueilleront les visiteurs. / Photo DDM.

liers bios sur 100 hectares et transforment eux-mêmes l'essentiel de leur récolte au moulin à vent communal, ou plus couramment à la ferme.

Leur moulin à meule de pierre permet la fabrication de farines de blés anciens, de petit épeautre et de sarrasin cultivés sur leurs terres.

Ils pressent également des huiles à froid à partir du tournesol, colza, lin et de la caméline qu'ils

récoltent, et vendent leurs légumes : pois chiches, lentilles vertes et roses, ainsi que les pâtes bios fabriquées à base de leurs diverses céréales.

Ce bel assortiment de produits locaux, vendu habituellement à la ferme (sur commande les mercredis et samedis matin) et dans les magasins partenaires, sera pour l'occasion complété par la boulangerie bio de l'Ami du pain d'Autan, qui utilise les farines

Biograneta pour fabriquer au fournil du village ses pains 100 % bio et montbrunois.

Les visiteurs pourront également profiter des ateliers savons et cosmétiques bio animés par Sophie, de Zenzitude (Escalquens), et se régaler des délicieuses crêpes et boissons proposées au stand Biograneta.

Biograneta, route d'Espanes – Lieu-dit Peres Crouzat à Montbrun. Tél. 07 87 50 37 70 – earl.chiaroscuro@gmail.com