



Producteurs et commerçants de proximité, pour mieux manger

Actuellement, on constate hélas le déclin des commerces indépendants dans divers centres-villes de France, qui se meurent.

Il semblerait, en revanche, qu'à Cravent et ses environs l'avenir ne baisse pas le rideau.

Vous êtes déjà nombreux à vous fournir dans les petits commerces indépendants de proximité.

En effet, certains d'entre nous ont fait le choix de consommer, soit plus local, soit plus responsable, ou encore plus écologique, plus frais, plus original, plus authentique... , des produits locaux et de saison.

Nous apprécions les bons aliments, et le savoir-faire ainsi que le plus de rapport humain et le plus de lien social, mais aussi le moins d'emballage et le moins de transport.

Vous trouverez ci-dessous une liste non exhaustive d'un certain nombre de commerces près de chez nous, pour l'essentiel en circuit court.



Richard Capitaine, agriculteur à Cravent et son association de consommateurs, dont le siège principal se trouve à Freneuse, vous propose d'adhérer à l'AMDA DE LA BOUCLE. Il s'agit d'une AMAP avec un côté participatif à la production de légumes et un partage des récoltes sous forme de panier hebdomadaire le vendredi soir. Pour de plus amples renseignements et notamment le coût de l'adhésion s'adresser à : amapdelaboucle@gmail.com



BIO FERME DE LOMMOYE, vend ses légumes en direct.
Légumes anciens et modernes.

Les horaires d'hiver sont le vendredi et le samedi de 15h à 18h.
L'adresse 15, chemin du moulin à Lommoye



LES BREBIS DE CRAVENT ferme bio familiale, Benjamin et Fanny Chassagne y produisent des fromages frais, demi-frais, de la tomme. Ils vous proposent également des yaourts naturels ou aromatisés citron, vanille, à la châtaigne ... de la brousse, des glaces... de mars à octobre. Les coordonnées Tél 07 83 22 27 33 www.lesbrebisdecravent.com lesbrebisdecravent@gmail.com — 16, rue Claude Monod Broca à Cravent



LE MAGASIN FERMIER « CHEZ LA MÈRE » 22, rue Magloire Douville à Cravent, vous propose une large gamme de produits issus de leur exploitation, d'exploitations voisines, ainsi que d'artisans producteurs : des œufs et poulets fermiers, de la viande bovine, du lait, du beurre, de la crème, des pommes de terre, des oignons, de la bière, ... Les horaires d'ouvertures sont le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 9h à 12h. Pour réserver vous pouvez contacter Jean-Pierre Gouyette au 06 14 73 21 52, Erwan Gouyette au 06 20 05 45 38 ou encore par mail : magasin-chezlamere@outlook.fr magasin fermier - Chez la mère est sur facebook

L'EARL VALLENGELIER vente directe d'agneau à la ferme « des vieilles maisons » vous propose, en période de production de janvier à fin août des colis de viande d'agneau, soit un agneau entier, soit un demi agneau ou encore au détail, le samedi après-midi de 15h à 18h.

Fermée actuellement, la réouverture est prévue en janvier.

Dès lors vous pourrez joindre Eric Vallengelier au 06 17 38 10 77 ou par mail : g.vieillesmaisons@orange.fr ou sur www.agneau-fermier.com, la ferme des vieilles maisons est sur facebook

Le point de vente est situé sur la commune de Villiers en Désœuvre, mais plus exactement à proximité de la sortie du Val Comtat hameau de Cravent.



Jérémy LAMBERT éleveur, vend en direct de la viande de bœuf et veau. Les animaux sont nourris principalement à l'herbe et au fourrage produit sur la ferme. Les colis font environ 10Kg.

Point de vente à la ferme Au Mesnil Guyon — 20, rue Jean Jaurès à Lommoye.

Tél 06 18 92 55 72— Mail : jeremylambert782708@gmail.com



La charcuterie-Traiteur GOHEL, en plus de son point de vente à Breuilpont, vous propose de vous livrer à domicile.

Il suffit de passer commande le jeudi de 9h à 13h30 au 02 32 36 31 25 pour être livré le vendredi matin.

Ils peuvent aussi, ce jour là vous livrer du pain.

Et, ils proposent également « le service plus » qui consiste à livrer des plateaux repas améliorés, composés d'une entrée, un plat et un dessert pour 9€. Ce service s'adresse aux personnes âgées ou malades ou bien même aux personnes qui n'ont pas envie de cuisiner, tout simplement. Les livraisons des plateaux repas se font le lundi, mercredi et vendredi et à la convenance le dimanche matin très tôt.

Voilà pour les quelques indications en notre possession, que nous vous livrons à titre d'exemple car nous ne pensons pas tout avoir cité. Néanmoins si vous connaissez d'autres points de vente dans un rayon raisonnable, et qui ne pratiquent pas des prix prohibitifs, n'hésitez pas à nous les communiquer en mairie, ils feront l'objet, avec leur accord, d'une prochaine liste à paraître dans notre gazette.