



Domaine de la Clauzade

MANGER MIEUX
MANGER JUSTE



<https://laruquequiditoui.fr/fr/assemblies/8007>



05 55 27 92 97



06 76 15 48 06



ruche@domainedelaclauzade.com

Site Internet : <https://laruquequiditoui.fr/fr/assemblies/8007/>



<https://www.facebook.com/ruchelaclauzade/>

Pourquoi avoir ouvert une ruche à Saint Germain les Vergnes ?

Installés en Corrèze depuis le 1^{er} mars 2015 pour reprendre la gestion de chambre d'hôte, nous avons souhaité servir en table d'hôte des plats traditionnels du limousin à base de ce que nous pouvions cultiver nous-mêmes et pour le reste, acheter auprès de producteurs locaux.

A notre arrivée, nous ne connaissions personne ; alors nous avons pris notre bâton de pèlerin pour parcourir foires, marchés, sites internet à la rencontre de ceux qui cultivent la Corrèze. Nous avons aussi laissé parler le bouche à oreille. Derrière chaque produit, il y a un producteur avec qui nous avons fait connaissance, chez qui nous sommes allés, que nous aimons mettre ainsi en avant pour son travail artisanal de qualité.

Il aurait été dommage de garder tout cela pour nous ! Au hasard d'un reportage sur France 3, nous avons découvert la Ruche qui Dit Oui ! C'est devenu pour nous une évidence. Au croisement de plusieurs de nos convictions : prendre soin de nous en mangeant sainement, prendre soin de nos voisins en faisant vivre l'économie locale, prendre soin de la planète en privilégiant une approche bio et durable, ouvrir une Ruche qui Dit Oui allait de soit. Nous nous sommes retroussées les manches, nous avons commencé les démarches administratives, nous avons continué notre tour des producteurs, nous avons lancé une campagne de financement participatif pour rénover la grange où auraient lieu les distributions, nous avons fait de gros mailing et des campagnes du pub sur Facebook pour annoncer le projet et le 23 mars 2016, la Ruche de la Clauzade était inaugurée !

Comment choisissons-nous les producteurs ?

- Nous privilégions les petites structures, celles qui en premier ont besoin de trouver des débouchés et/ou du soutien.
- Nous cherchons le plus local possible. Si le réseau « ruche qui dit oui » indique un maximum de 250 km à vol d'oiseau, nous avons pourtant choisi de nous limiter à 50 km. Actuellement notre producteur le plus éloigné est à 40 km à vol d'oiseau.
- Nous allons vers des producteurs labellisés bio chaque fois que c'est possible
- Nous vérifions la qualité des produits, la transparence des producteurs
- Nous évitons d'introduire une concurrence frontale entre des producteurs qui feraient des choses trop semblables.
- Le plus : leur présence à la distribution pour privilégier le rapport direct avec les consommateurs !

Vous verrez que beaucoup de nos producteurs ont choisi leur métier suite à une reconversion professionnelle, à un hasard de la vie : ils font tous ce métier par choix et par conviction. Consommer leurs produits, c'est soutenir un certain mode de vie en plus de soutenir l'économie locale.

Merci à vous tous qui permettez que cette aventure continue, merci à vous d'apporter votre goutte d'eau à la santé de notre planète tel le colibri de la fable...

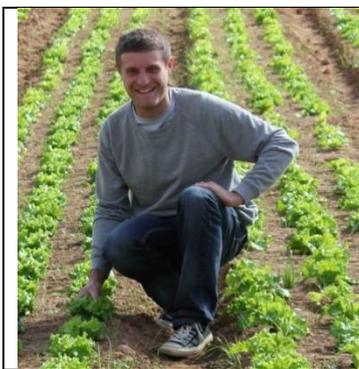
Tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin !

 <p>Fruits & Légumes</p>	Ferme de la Maurie, Stéphanie et Ludovic, Seilhac, 15 km	
	Les serres de Benoit, Benoit Roussely, Brignac la plaine, 23 km	
	EARL des Perrignes, Rebecca et Jean-Claude Miramond, Allasac, 11 km	
	Les vergers de Vertougit, Fabien et Denis Genier, Voutezac, 22km	

		<p align="center">Ferme de la Maurie Ludovic et Stéphanie Anthony <i>Seilhac</i></p> <p align="center"><i>Légumes, petits fruits, plants</i></p> 
---	---	--

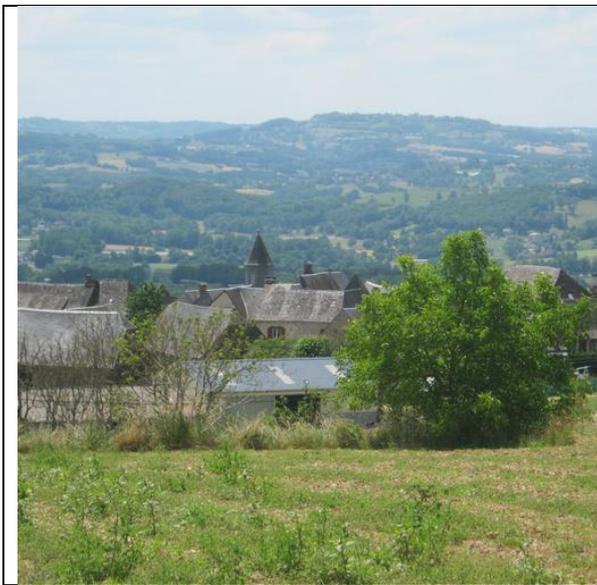
D'origine alsacienne, Ludovic a choisi de s'installer avec Stéphanie en Corrèze dans une petite maison dans une prairie vallonnée. Année après année, ils installent des serres, testent des cultures, agrandissent leur famille et leur maison. Ils sont passionnés, accueillants, exigeants sur la qualité de leurs produits, engagés...Ils nous ont fait découvrir le chou khale, le radis blanc, le chou rave, les sucres et j'en passe bien sûr.

Nos astuces : commander leur panier légume à 10 € ! Pour tout ce qu'ils vous mettront dedans vous avez vraiment du bio à un prix attractif !

	<p align="center">Les Serres de Benoît Benoit Roussely <i>Brignac-la-Plaine</i></p> <p align="center"><i>Légumes, petits fruits, plants</i></p>
--	--

Sur 6 000 m² de serres et 2 ha de plein champ, Benoît produit des plants de légumes, des légumes d'hiver (poireaux, carottes, navets, ...) et des légumes d'été (tomates, courgettes, pommes de terre nouvelle, patates douces, ...). Partisan d'une production raisonnée, il n'utilise les intrants que si nécessaire. A l'origine, il est formateur des adultes et des apprentis au lycée agricole de St Yrieix. Il espère se consacrer prochainement exclusivement au maraichage. Sa grande fierté c'est d'avoir créé 2 emplois depuis l'ouverture de son entreprise en 1992.

Benoit a hésité à nous rejoindre car il ne pourra pas être présent aux distributions. Nous tenions à vous proposer ses légumes de conservation notamment : nous vous demandons d'excuser son absence et nous le représenterons le mercredi soir.



EARL Les Perrignes
Rebecca et Jean-Claude Miramond
Allassac

Pommes
Poires
Pêches, abricots, cerises

L'exploitation des Perrignes a été créée par le père de Jean-Claude. Après l'avoir longtemps aidé, Jean-Claude a pris sa suite et Rebecca s'est ajoutée à l'aventure. Depuis 2 ans, leur fille Charlotte apprend l'arboriculture pour assurer la relève. De 3 variétés de pommiers, ils sont passés à 11 avec des pommes de plus en plus résistantes à la maladie grâce à une gestion du verger éco-responsable.

Rebecca a rejoint notre ruche en octobre 2016 et est présente tous les quinze jours. Comment on sait que vous adorez ses fruits ? Tous les 15 jours les ventes de la ruche font un bon ! Si on osait on dirait bien que la bonne humeur et le sourire de Rebecca donne la pêche !



Les vergers bio de Vertougit

Fabien et Denis Genier

Voutezac



Sur ses 6 ha de vergers, Denis Genier cultive pêches, pommes, kiwis, kiwaïs. Il a trouvé des alliés : mésanges, coccinelles, syrphes, chrysopes... Il a acquis par l'expérience un précieux savoir qui lui permet de faire venir ces auxiliaires bienfaiteurs, évitant l'utilisation de pesticides et luttant ainsi naturellement contre les maladies et parasites.

Denis est installé dans la ferme de Vertougit, à Voutezac, depuis 1987 ; son fils Fabien l'a rejoint en 2012 pour créer un GAEC après avoir travaillé dans l'hôtellerie pendant 5 ans au Canada. Ensemble, ils continuent leur activité en harmonie avec leur environnement, même si parfois il faut un peu batailler avec les voisins qui ne voient pas la chose de cette façon ;).

Ce qu'on espère : pouvoir proposer plus souvent les productions de leurs vergers ! Comme ils le disent, 2016 a été l'année de la rareté. On leur souhaite une année 2017 bien arrosée... seulement au moment où les vergers en auront besoin !



Gaec La Martinerie, Matthieu, Sadroc, 6 km

Le cabri des Vergnes, Sophie et Michel Bialic, Estivaux, 12 km

Domenico et Saida Bastelli, Chamberet, 38 km

GAEC de la Martinerie

Mathieu Perrier - *Sadroc*



Caillade, Fromage blanc, Crème fraîche, fromage ½ sec, lait cru

Ce GAEC existe depuis les années 80 et il permet à 3 agriculteurs de vivre de la production de lait grâce à une organisation bien pensée. 1/4 de la production de lait est transformé, cela leur permet de se verser un salaire. Le reste part à la coopérative pour financer les installations, la nourriture des animaux, le matériel...S'ils ne sont pas en agriculture biologique, ils en approchent les principes en privilégiant les prairies et la limitation des apports extérieurs chimiques. C'est Matthieu qui a accepté de fournir la ruche et ce sont ses parents qu'on a le plaisir de voir chaque semaine lors de la distribution (qui tombe en même temps que la traite des vaches !). Mathieu vient tout juste d'intégrer le GAEC après une reconversion professionnelle. Du BTP le voilà agriculteur et c'est un choix qui l'épanouit. Certains le diront profondément Corrèzien, ses parents diront plus que ça : il est Sadrocois !

On adore cuisiner leur caillade à toutes les sauces :

- Fraiche avec des radis râpés et des oignons
- En galette limousine en y ajoutant œufs, vert de blette, de beurre et farine
- En charlotte en y ajoutant 250g de Fromage blanc, 200 g de sucre et des fruits

Le Cabri des Vergnes

Sophie et Michel Bialic, *Estivaux*



Fromage chèvre, jersiaise, Faisselle, lait de chèvre

Sophie et Michel ont repris la ferme du lieu-dit « les Vergnes » à Estivaux qui a une superficie de 8ha d'un seul tenant. C'est dans cette ferme, représentative du limousin, que séjournent le troupeau d'une quarantaine de chèvres, de 2 boucs et de deux vaches Jersiaises. Si tous les deux sont polyvalents, c'est plutôt Michel qui fait les marchés et Sophie les fromages. Elever leurs quatre enfants ne les aura pas arrêtés car leur ferme accueille également les juments Marouchka et Gracia, l'âne Marcel, des poules, des canards, des lapins, des pigeons, des chats et des chiens !

Prenez le temps le mercredi de discuter avec Michel de ses fromages, il en est amoureux !

Nos astuces cuisine :

- Parmesan de chèvre : dans les petits fours apéritifs ou la tarte au vert de blette
- Crémeux, coupé en deux dans la largeur pour faire des chèvres chaud avec un cerneau de noix
- Le chèvre sec qui nous transporte au cœur du troupeau



Domenico et Saida Bastelli

Chamberet

Beurre de baratte doux, Yaourts, Riz au lait

Domenico est d'origine Suisse. Il s'est installé en 1995 comme agriculteur de vaches laitières, et en mai 2014, il a commencé à transformer son lait en yaourt fermier en différents arômes (Nature, Myrtille, Fraise, Noix de coco, Vanille, Café, Citron, Riz au lait). Il fait également du beurre (savez-vous qu'il faut au moins 5 litres de lait pour faire une plaquette ?). Saida l'épaula au quotidien : transformation du lait, gestion des ventes... Ils ont 35 vaches Holstein et Monbéliard et 66 hectares de prairies. Les vaches sont nourries à l'herbe et au foin de l'exploitation. Voilà bien une petite exploitation comme on les aime !

 <p>Viandes</p>	 <p>Poisson</p>	<p>Ferme St Dulcet, Sybille et Stephen De Peyrelongue, Chamberet, 38 km</p> <p>Elevage Peuch, Rym Sbagdi et Jean-Francois Peuch, St Jal, 16 km</p> <p>Les volailles de Chadebec, Claudines Farges, St Germain les Vergnes , 2 km</p> <p>Pisciculture d'Aubazine, Robin Mazerm, Aubazine , 10 km</p>	 
--	--	---	--



Bio
Cohérence
UNE ÉTHIQUE
UN ENGAGEMENT
UNE MARQUE



Ferme de St Dulcet

Stephen et Sybille de Peyrelongue
Chamberet

Viande de veau, de bœuf et d'agneau, laine de mouton



Au cœur du parc naturel régional de Millevaches, en Limousin, Stephen et Sibylle sont animés par une même passion : le BIO

Stephen a grandi à Chamberet sur les terres de sa famille. Il fait ses premiers pas d'agriculteur aux côtés de son père, sur l'exploitation familiale. En 2002, il s'installe à son tour et reprend les rênes de l'élevage de bovins et d'ovins. Il s'attache à développer une agriculture durable, respectueuse de l'homme, de la nature et du bien-être animal.

La rencontre de Sibylle, en 1999 sera décisive : ingénieure agronome spécialisée en environnement, elle commence sa vie professionnelle en tant que chef de produit-qualité pour une marque allemande de produits bio. La protection de l'environnement était une évidence pour elle.

En 2007, ils décident de vivre leurs convictions et de mettre en commun leurs savoir-faire pour orienter l'exploitation agricole vers le BIO.

Nos astuces cuisine : Sybille vend sa viande principalement par lot de 5 kg en sachets sous vide. Si vous congelez des viandes à griller, nous vous conseillons une technique pour qu'elle reste bien tendre : la sortir de son sachet sous vide pour qu'elle respire, la décongeler en douceur au frigo et choisir pour la griller une poêle en fonte. Eviter les poêles type tefal dans lesquelles la viande rend son jus au lieu d'être saisie.



Elevage Peuch

Rym Sbagdi et Jean-François Peuch

Saint-Jal



Porc, Porc cul noir, Veau, Boeuf

On a rencontré Rym et Jean-François grâce au conseil d'un maraicher bio (qui lui n'a pas pu finalement rejoindre la ruche !). Rym travaillait au comptoir d'herboristerie à Chamberet et Jean-François au lycée agricole de Naves. Ils ont dû reprendre l'élevage du père de Jean-François au pied levé quand celui-ci a été malade. Très vite ils ont totalement repensé leur mode d'élevage avec la volonté de se diriger vers la vente en circuit court et l'ouverture d'une ferme auberge où mettre leurs produits en valeur. Depuis cet été, ils ont quitté leur travail respectif pour se concentrer sur l'élevage de viande de qualité. Quand 95 % du porc français est élevé sur caillebottis, nous sommes heureux de soutenir Jean-François et Rym dans leur choix d'un mode d'élevage en plein air, éloigné du système intensif. Nous avons une chance phénoménale : tous les mercredis Jean-François descend à St Viance pour chercher sa viande au laboratoire de découpe : on ne peut donc l'avoir plus fraîche que le mercredi soir !

Le courage de Rym et la bonne humeur de Jean-François (et vice-versa !) sont des modèles pour nous.

Nos astuces cuisine : réserver une table à leur ferme auberge du Chatenet, ça vous donnera plein d'idée d'associations et de présentations pour cuisiner leurs viandes !



Les volailles de Chadebec

Claudine Farges
St Germain les Vergnes



Claudine était responsable qualité chez Blédina à Brive. Eleveuse de volailles depuis les années 1980 pour la consommation familiale, elle a mis en place en 2011 un petit élevage de volailles. A Chadebec, le poulet est élevé au plein air avec des produits naturels (de l'herbe, du grain, des insectes, ...). Du matin au soir, les portes du poulailler sont ouvertes et à lui la nature et la liberté d'aller et venir. Le mode de production en agriculture biologique permet selon Claudine la qualité du produit, du respect des choses de la nature et du bien-être animal.

Notre coup de cœur : Claudine est la première à nous avoir officiellement dit oui pour l'aventure de la Ruche de la Clauzade, rien que pour cela nous la remercions une nouvelle fois !



Pisciculture d'Aubazine

Robin Mazerm
Aubazine

Truites arc-en-ciel
(portion, darne, filet,
fumé, gravlax...)
Truite Omble des
fontaines

Robin a repris la pisciculture à la suite de William, son père, qui s'était installé en Corrèze, au moulin de Lagier pour cette création d'activité. Le cadre est magnifiquement propice à l'élevage de poissons de qualité. L'eau y coule et sa pureté permet en plus de la production de truite arc-en-ciel celle d'omble des fontaines. Robin est exigeant et notre confiance dans son travail est absolue. La nourriture donnée à ses poissons est bio et vient de Bretagne.

Impossible de finir sans parler d'Elodie, la compagne de Robin, qui –bien que travaillant à la SPA, donne de nombreux coup de main à la pisciculture, notamment en s'occupant de la distribution du mercredi !

On adore cuisiner les truites portion à la corrézienne, c'est-à-dire revenues dans la poêle avec de la graisse de canard puis couvertes de lardons et de noix rissolés. Mais des darnes en papillote sur un lit de légumes rapés grossièrement et cuits à la vapeur, c'est pas mal non plus ;-)

 <p>Boulangerie & Pâtisserie</p>	<p>Pain de Jaya, Yves et Patricia Brimbeuf, Jayac, 32 km</p> <p>Autour du dessert, Marie-José Rigault, Brive la Gaillarde, 11 km</p> <p>L'atelier de la fée toquée, Marina Mansic, Cublac, 26 km</p>	
---	--	---



<p>Pain de jaya Yves et Patricia Brimbeuf <i>Jayac</i></p>		<p>Pains très variés au levain Viennoiserie Cookies</p>
---	---	---

Le Pain de Jaya, panification avec de la farine issue de blé bio, fermentation à base de levain, cuisson au feu de bois, c'est l'histoire d'une famille. Les parents, d'abord maraichers dans la creuse, ont très vite été attiré par le four à pain qui était sur leur terrain. De fil en aiguille, ils se sont installés en Dordogne à Jayac, collés à la Corrèze et ont concentré leur activité sur la fabrication de pains biologiques et sur l'accueil et la formation de groupe à la pratique du yoga et à la communication non violente. Aujourd'hui leurs 3 fils ont rejoint le pain de jaya pour y être boulangers.

Pain de Jaya vous propose une vaste gamme de pains et pains spéciaux au Levain Pur. Toutes leurs matières premières sont issues de l'AB garantissant ainsi de meilleures qualités environnementales et nutritionnelles. Ils utilisent des farines intégrales, complètes ou demi complètes ainsi qu'une eau purifiée et dynamisée. Leur objectif, fabriquer des produits sains, riches de sens et de vitalité !

Ce qu'on adore : la bonne odeur de levain naturel de leur tourte et cette belle histoire de famille !

Nos astuces : acheter du pain pour toute la semaine : en conserver la moitié emballé dans un linge pour le début de semaine et congeler le reste pour la fin de semaine. Du pain bio au levain naturel à ce prix-là on aurait tort de se priver !

	<p>Autour du dessert Marie-José Rigault <i>Brive la gaillarde</i></p> <p>Pâtisseries</p>
---	---

Marie-José Rigault est en Corrèze depuis 1994. Elle a exercé le métier d’infirmière pendant 30 ans. En novembre 2013, gros virage, elle décide d’ouvrir sur les crêtes de Brive une boutique originale : un salon de thé/pâtisseries ludiques et visuelles/objets de décoration intérieure. Pourquoi choisir quand on se passionne dans plusieurs domaines ? Marie-José est bien entourée : un ami pâtissier, la compagne de son fils décoratrice depuis 10 ans... et son dynamisme, sa volonté et un gout très sûr feront le reste. Elle prend toujours soin des gens mais à un autre rythme...

Autour du dessert, un lieu qui fait du bien. Déguster ses pâtisseries réjouit le palais et adoucit les soucis...Nous vous invitons à boire un thé dans son décor, à Brive la gaillarde.

	<p>L'atelier de la fée toquée Marina Mancic <i>Cublac</i></p> <p>Confiseries, Biscuiteries, Compotes</p>
---	---

Marina habitait en région parisienne avec sa famille jusqu’à ce qu’ils décident tous ensemble d’opter pour une vie plus paisible à la campagne. Sa fonction dans le monde administratif lui envoyant plus d’ondes négatives que de raisons de s’épanouir, Marina a décidé de monter sa propre entreprise en Corrèze. Ils ont donc installé un laboratoire dans leur maison de façon à ce qu’elle produise sur place toutes sortes de gourmandises. Marina adore travailler ainsi chez elle non loin de ses poules pour régaler nos papilles. Mais pourquoi ce nom de fée toquée ? « La fée parce qu’il faut un soupçon de magie pour faire des biscuits ou des confiseries. De plus c’est un univers dans lequel j’ai grandi et j’affectionne tout particulièrement : ça permet de s’évader et de sortir des sentiers battus. Toquée en comparaison à la toque en cuisine mais aussi et surtout parce qu’en plus du soupçon de magie, il faut un brin de folie pour s’être lancée dans cette aventure et proposer des "produits" qui sortent parfois de l’ordinaire. Bref, c’est tout moi en quelque sorte 😊. Et puis la gourmandise c’est la générosité, le plaisir de faire plaisir. »

Les produits de Marina seront présents à la vente tous les 15 jours, en alternance avec « Autour du dessert » de Marie-José. Marina sera présente une fois par mois aux distributions.

 <p>Boissons</p>	<p>Le verger du Pré de Sagne, Allasac, 11 km</p> <p>Domaine de la Gardelle, Jean Moulène à Saint-Julien-Maumont, 24 km</p> <p>Brasserie de la Vézère, Joachim Chanliaud, Uzerche , 20 km</p>	
---	--	---



Le Pré de Sagne
 Martijn Van Lith et Laurent Doucet
Allasac

Jus de pomme
 Vinaigre de cidre
 Cidre





Avant d'ouvrir la ruche, le pré de Sagne était déjà notre fournisseur officiel de jus de pommes pour le petit déjeuner de nos chambres d'hôte. Maintenant, leur poule et coq de race limousine gambadent également sur notre terrain et leurs arbres poussent sur le domaine... Et on espère bien que ce n'est que le début de notre histoire !

Laurent a quitté son métier de boulanger suite à une allergie au gluten et a finalement rejoint Martijn au Pré de Sagne qui y travaillait seul depuis quelques années, loin de sa hollande natale...

Quand Martijn s'est installé en France, c'est pour une exploitation bio ou rien ! Il est même allé plus loin en étant également labellisé Bio Cohérence. Dans les vergers du pré de Sagne on trouve exclusivement des variétés anciennes de pommiers dont beaucoup sont originaires du Limousin. Pas de secret se sont elles qui résistent le mieux au climat, aux maladies et aux parasites. Et pour les parasites, Laurent et Martijn ont un autre secret : des poules dans les vergers pour tout nettoyer ! Et voila comment nos deux arboriculteurs se retrouvent avec des œufs et des poules à vendre !!!

Vous pourrez déguster leur fabuleux jus de pomme bio sans sucre ajouté à l'apéritif ou au petit déjeuner. Personnellement, on ne boit plus d'autres jus de fruits que celui-ci...



Domaine de la Gardelle

Jean Moulène

Saint-Julien-Maumont

Vin rouge, Vin blanc

Vin paillé rouge et blanc



La première fois que nous avons vu Jean, cela a été une Rencontre avec un grand « R ». Jean nous a parlé de sa maison (depuis 5 générations dans la famille), de sa vision de l'économie locale (il nous a sorti des Pelou –la monnaie du Limousin- de sa poche), de son approche du bio (qui doit être accessible à tous et donc pas plus cher), de ses deux magnifiques chevaux de traie (qu'il a fait éduquer et pas dresser !) et de sa reprise de la ferme familiale.

A l'heure de choisir un travail, il a été encouragé comme ses frères à quitter la ferme pour gagner dignement sa vie. Il est entré à la SNCF. Son père est tombé de sa chaise quand Jean lui a affirmé qu'il reprenait la ferme ! Et on ne vous raconte pas sa réaction quand des chevaux de traie ont fait leur apparition entre les vignes ! Jean partage depuis son temps entre ses vignes et la SNCF et ma foi, il a l'air heureux ;-)

Ce que nous vous encourageons à faire : lui rendre visite pour déguster sur place les vins de sa production, admirer ses vignes et l'écouter parler du pays occitan, de l'histoire de la vigne en Corrèze et d'agriculture biodynamique !



Brasserie de la Vézère

Joachim Chanliaud

Uzerche

Bières



A l'origine, Joachim était organisateur d'évènements culturels. Sa micro-brasserie corrézienne située à Uzerche produit depuis 2013 une gamme de bières artisanales labélisées "Agriculture Biologique" et "Nature&Progrès", brassées de manière traditionnelle, ni filtrées ni pasteurisées, gazéifiées naturellement par fermentation en bouteille.

La brasserie accueille des clients à l'heure de la distribution en ruche alors vous n'aurez pas le plaisir de rencontrer Joachim lors des distributions. Pour s'en excuser, Joachim vous propose sa bière à des prix privilégiés ! Nous n'avons pas voulu d'autres brasseurs que lui car c'est une chance de pouvoir déguster ses bières bio de qualité et de s'approvisionner auprès de quelqu'un d'aussi sympathique et engagé sur le plan de l'éthique.

 Épicerie	Le domaine de la Clauzade, Marylène et Michel Dupuis, St Germain les Vergnes, 0 km	
	Le relais des Châtaignes, Pascal Lamiche, Espartignac, 16 km	
	L'assiette sauvage, Solène Pérémarty, Cornil, 6 km	
	Elevage Tallerie, Clément Tallerie, Varetz, 14 km	
	Myl et une pâte, Mylaine Jayles, Varetz, 15 km	
	La grange des délices, Dominique et Brigitte Clarté, Chamboulive, 22 km	

	<p align="center">Domaine de la Clauzade Marylène et Michel <i>St Germain les Vergnes</i></p> <p align="center"><i>Noix et ses déclinaisons</i></p>
--	--

Marylène et Michel ont fait le choix d'une vie simple à la campagne avec leurs quatre enfants. Leur but ? Travailler en harmonie avec la nature et les hommes. Ils ont donc quitté EDF et l'Education Nationale depuis 2015 pour gérer des chambres et table d'hôte. Sur leur terrain, ils jardinent grâce aux formations du Battement d'aile (centre agro-écologique du Cornil) et mettent en valeur les fruits de leur verger : noyer, pommiers, noisetiers...

Leur best-seller : les noix ou noisettes caramélisées au sésame bio !

	<p align="center">Le relais de la châtaigne Pascal Lamiche <i>Espartignac – Lagraulière</i></p> <p>Châtaignes blanchies Crème de Châtaignes</p> 
--	--

Pascal Lamiche cultive des châtaigniers centenaires qui produisent deux variétés locales : la bourrue et la corrive bourrue pour préserver le patrimoine environnemental et gustatif corrézien. Il a repris pour cela en 2000 la châtaigneraie plantée en Corrèze par ses arrière-grands-parents il y a plus de 100 ans, avant de partir à la guerre de 1914. Avec Noémie, sa femme, il gère sur deux mois la vente de ce fruit qui est une vraie manne : du pain en papillote !

Nos astuces cuisine : dans le potage de potimarron, avec du sauté de porc de plein air ou du rôti de veau rosé, avec du chocolat pour un dessert moelleux, il y a tellement de façons d'apprécier la châtaigne !



L'assiette sauvage

Solène Pérémarty

Cornil

Confitures

Solène a fait des études de gestion de projet à Sciences Po Lyon (2007-2012) avec un stage de fin d'études au Brésil, où elle a découvert le Mouvement des Paysans Sans Terre. Après s'être formée longtemps près de maraichers bios, elle crée en février 2015 l'Assiette Sauvage en collaboration étroite avec le Battement d'Aile au Cornil. Cette structure lui permet d'organiser des animations autour des plantes et de la cuisine nature.

Ce qu'on adore chez elle : Solène est un pont à elle seule. Elle va de l'avant, créant et renforçant les réseaux, toujours prête à partager ce qu'elle connaît. Et si elle ose et avance en terres inconnues, elle est aussi très carrée pour se donner toutes les chances de réussir.



Elevage Tallerie

Clément Tallerie

Varetz

Œufs

Quinoa

Huile de colza

Huile de noix

Qu'elle ne fut pas notre surprise de découvrir du quinoa de Corrèze en vente sur le marché de Brive fin novembre 2015. Tout de suite, nous avons contacté Clément pour qu'il rejoigne notre ruche. Il nous a accueillis dans sa ferme où nous avons croisé ses grands-parents dont il a pris la suite et qui continuent de l'aider. Entre les lentilles, le blé, l'orge, le colza, le maïs pop-corn, Clément cultive sur 5 ha du quinoa. Il fait partie des cinq seuls producteurs en France, et sa culture représente environ 5 % de la production globale française. Cette céréale très digeste au goût de noisette est riche en protéines, en acides aminés et en fibre, elle constitue une alternative au riz et ne possède pas de gluten.

Nous aimons son analyse critique du système agricole dominant. Il cherche à diversifier sa production et à favoriser les circuits courts pour sortir d'un système intensif qui épuise les terres et les hommes et qui enrichit les coopératives et les banquiers. Il ne compte pas ses heures et trouve le temps de livrer les œufs de ses poules et son quinoa avec le sourire.

	<p>Myl et une pâte Mylène Jayles <i>Varetz</i></p> <p>Pâtes fraîches Galettes de quinoa</p>
---	--

Mylène est la compagne de Clément, notre producteur de Quinoa ;-)
C'est avec les œufs de leurs poules qu'elle fabrique pâtes fraîches et galettes de Quinoa. Et ces poules, on peut dire qu'elles sont gâtées ! Une grange pour s'abriter, un beau champ de noyer pour gambader : voilà ce qui s'appelle des œufs fermiers de volailles de plein air !
Mylène a su y faire pour mettre en valeur le quinoa de Clément : on se régale de ses « steaks végétariens » ! P

Nos astuces : Commander de maxi lots de pâtes et de galettes. A 6, ça part vite mais sinon ça se congèle très bien !

	<p>La grange des délices Dominique et Brigitte Clarté <i>Chamboulive</i></p> <p>Miels Pollen, Gelée royale Propolis Cire</p> 
---	--

Dominique et Brigitte travaillent en GAEC depuis les années 80, c'est-à-dire une époque où les femmes n'étaient pas reconnues dans les exploitations agricoles. Mais de cela Dominique n'en voulait pas ! Il n'était pas question que Brigitte n'ait pas le même statut que lui. Dominique nous a prévenu dès notre première rencontre : « Attention je suis un intégriste du bio ». Mais quand on discute avec lui (et il est intarissable !) on comprend vite qu'il ne nous parle pas d'intégrisme mais d'intégrité ! Dans les années 80, peu s'engageaient dans l'agriculture biologique labellisée, ils ont été des pionniers.

Ils se sont donc engagés au service du label bio et défendent un mode de production respectueux des animaux et des consommateurs. Les abeilles ont du temps pour construire leurs alvéoles, produire et façonner le paysage de nos campagnes. C'est pour cela qu'ils se déclarent d'abord paysans.

Astuce cuisine : faire du pain d'épice à base de leur miel de châtaignier !
Avec 400 gr de miel, 300 g de sucre, 900 g de farine, 4 cuillères à café de bicarbonate, 300 g de noix, 150 g de raisin, 1 cuillère à café d'anis vert, 1 h à 180°, vous aurez 3 beaux pains d'épice qui se conserveront sans soucis dans un torchon !

 <p>Beauté & soins</p>	<p>Savonneries des monédières, Emilie Diacono, Meyrignac-l'Église, 26 km</p> <p>Ménilotus, Julien Barataud et Audrey Bénavent, Chanteix, 7 km</p>	
--	---	---

 <p>Producteurs en Corrèze - Plantes aromatiques et médicinales</p>	<p>Ménilotus Julien Barataud et Audrey Bénavent Chanteix Tisanes, Gemmo, Baume, Hydrolats...</p> 
--	--

Installés depuis 2013, Audrey et Julien sont des naturalistes passionnés qui ont fait le choix d'une activité respectueuse de l'environnement. Pas de hasard à cela, avant d'en arriver là, ils ont tous les deux travaillés dans diverses associations environnementales ! Pour récolter les plantes dont ils ont besoin, ils sélectionnent les sites de cueillette loin de toute pollution et travaillent manuellement au rythme des saisons. Ils cultivent aussi sur planches permanentes suivant des techniques inspirées de l'agro-écologie et de la permaculture...

- Nos incontournables :
- Baume Cicatriz pour nos pieds et mains gercées
 - Baume au plantain pour les piqures en tout genre
 - Les tisanes (succès fou en table d'hôte de la tisane « Doux rêves » !)
 - Et les tartinades « ail des ours » ou « basilic » sur des rondelles de radis ou de pain



<p>Savonnerie des Monédières Emilie Diacono Meyrignac-l'Église</p>	<p>Savons et shampoing solides</p>
---	------------------------------------

Emilie a monté son entreprise en avril 2016 suite à une reconversion professionnelle ! «J'étais chercheur pour le Centre International de la Recherche agronomique pour le développement à l'île de la Réunion, mais j'ai souhaité changer de vie. Je préférais être sur le terrain avec les éleveurs, et travailler avec ma vision des relations humaines », confie-t-elle. À son retour en métropole, elle enseigne au lycée agricole de Naves quelques mois, puis fait conseillère au Comptoir des Plantes à Chamberet (comme Rym de l'élevage Peuch). Le déclic lui vient lorsqu'elle cherche un savon sans allergène et produit de synthèse. Difficile à trouver sur le marché. Elle décide alors de se lancer, et suit une formation d'artisan savonnière.

Ce qu'on aime : chaque savon est unique et demande 4 semaines de séchage. Nous utilisons tout particulièrement ses savons « shampoing solide » pour limiter la production de déchets plastiques. Son projet : produire également des savons liquides.



Maison &
Jardin

Les fleurs de la grange, Marie-France Vialle, St Viance, 13 km



Les fleurs de la grange

Marie-France Vialle

St Viance

Fleurs

Légumes

Formation Taille des rosiers

Si sa spécialité c'est le rosier, elle n'a pas hésité à se diversifier face aux demandes plus maraichères que florales. Ainsi depuis 2016, Marie-France propose également des légumes. Nous aimons leur slogan : Pensez global, achetez local avec les artisans du végétal !

Nos astuces: n'hésitez pas à demander conseil à Marie-France pour vos plantations et l'entretien de vos rosiers ! Les parterres aux petits cailloux la chagrinent tout particulièrement ;-)

La ruche en quelques chiffres (au 21 décembre 2016) :

Il y a eu **37 distributions** depuis le 30 mars 2016

28 producteurs différents ont déjà participé à au moins une vente à la ruche

Les producteurs sont en moyenne à **15km à vol d'oiseau** du lieu de distribution, le plus éloigné est à 38km.

Près de la moitié des producteurs sont **labellisés bio**

Il y a **469 inscrits** sur le site de la Ruche de la Clauzade

148 personnes ont déjà commandé au moins une fois

Les abeilles ayant déjà commandé ont en moyenne passé **6 commandes**

28 personnes ont déjà passé 10 commandes ou plus (et se sont vu ainsi offrir le panier en toile de jute de la Ruche qui Dit Oui !)

Le nombre moyen de personnes commandant par distribution est de **24**

La commune la plus représentée parmi les abeilles ayant déjà commandé au moins une fois est **Saint Mexant**, suivi de Saint Germain les Vergnes puis Tulle

Le total cumulé des ventes injecté dans l'économie locale depuis l'ouverture est de **plus de 42 000€**

Le panier moyen par commande est de **47€**

Les attentes de nos producteurs :

Que vous profitiez de leur présence aux distributions pour discuter avec eux, leur dire les produits qui vous plaisent ou qui vous plaisent moins, leur demander des conseils sur l'utilisation de leurs produits, leur exprimer vos envies ...

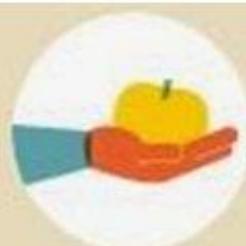
Nos attentes :

Que se crée une véritable communauté de solidarité aussi bien avec les producteurs que les éco-consommateurs et que l'aventure dure le plus longtemps possible !

Vos attentes :

A vous de nous les exprimer le plus souvent possible !





**DES PRODUITS DE QUALITÉ EN DIRECT
DES PRODUCTEURS DE VOTRE RÉGION.**



Agriculture
locale



Zéro gâchis



Produits
fermiers



Prix juste



**COMMANDE EN LIGNE,
DISTRIBUTION DANS VOTRE RUCHE.**

