

Producteurs, et visites de ferme



Les Condiments des Sauvages

Après 10 ans dans l'éducation spécialisée, Carole s'est reconvertie dans l'agriculture. Elle s'est formée au CFPPA de Charolles ainsi que dans bien d'autres endroits et s'est installée depuis 2 ans, pour créer « les condiments des sauvages ». La ferme est située dans le Brionnais au sud de la Saône et Loire, dans le petit village de Vauban.

Sur ce territoire rural, elle cultive et cueille, des légumes, des plantes et des fruits. Dans son jardin d'environ 1500 m², Carole produit dans le respect de la terre et de la biodiversité, en suivant des méthodes économes, durables et artisanales : pas de labour, pas de mécanisation, mise en place de haie fruitière autour et dans le potager, rotation et association de culture, production de compost?.

Ensuite, Carole transforme toute sa production en différentes gamme de produits, tous ces produits sont labellisés en AB : Les sucrées : sirop de fruits, crème de châtaigne, confiture de légume, pâte de fruits?

Les salés : pesto, tartinade, huile et sel aux plantes, coulis, cornichons?

Les sucrés-salés : chutney, confits d'oignons ou d'échalotes, ketchup?

Les séchés : court bouillon, gomasio aux plantes, différents mélanges d'aromates séchés?

Vous pouvez retrouver ses produits à l'office de tourisme de La Clayette, chez Vita nature à Marcigny, les 2 Satoriz de Macon et Bionali à Cluny. Elle est également présente sur le Martsis de saint Julien de Jonzy, chaque 3ème vendredi de chaque mois, le marché de Chalieu, 1 samedi par mois et sur des manifestations ponctuelles en S&L et départements alentours.

N'hésitez pas à la contacter ! Ouvert toute l'année sur rendez-vous.

Adresse : 27, route de Châteauneuf, 71800

SAINT-LAURENT-EN-BRIONNAIS

Mobile : 06 34 69 90 77

Email : carole.jarrige@sfr.fr