

Halles de producteurs

TERRES DE PROVENCE

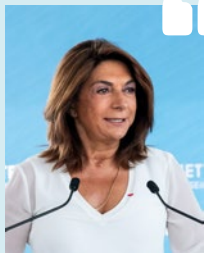
“J’Y VAIS
POUR
MIEUX
MANGER”

VENTE DIRECTE DE PRODUITS LOCAUX

MARSEILLE LA BARASSE Parking de la gare

LES JEUDIS - 17h > 19h jusqu'au 19 décembre 2024

Retrouvez aussi les producteurs de **PLAN DE CAMPAGNE** en face de GIF Cabriès,
les lundis, mercredis et vendredis de 16h30 à 19h, du 15 mai au 25 octobre 2024.



AVEC LES HALLES DE PRODUCTEURS, LA MÉTROPOLE CULTIVE LE « BIEN MANGER » EN PROVENCE !

Aux Halles de producteurs « Terres de Provence » de Marseille-La Barasse, les habitants peuvent acheter des produits locaux, de saison, la plupart labellisés agriculture biologique, et ce, à des prix très compétitifs.

Les 27 agriculteurs qui investissent cet espace de vente directe travaillent tous à moins de 50 kilomètres de Marseille ! Cette proximité, entre producteurs et consommateurs, représente un levier essentiel pour faire face aux enjeux d'alimentation, de santé publique, de pouvoir d'achat, de crise énergétique, mais aussi pour répondre aux difficultés que traverse le monde agricole. C'est pourquoi, en tant que présidente de la Métropole Aix-Marseille-Provence et du Département des Bouches-du-Rhône, je m'engage de toutes mes forces pour le développement d'une agriculture locale accessible à tous. Il en va de l'intérêt collectif ! Vous avez ainsi la garantie de manger sainement, à des tarifs très accessibles, et le producteur est assuré d'un revenu équitable. Produire et consommer localement satisfait aussi à l'impératif environnemental. Car les circuits courts nécessitent moins de transports, moins de stockage, et génèrent moins de gaspillage.

Les Halles de producteurs « Terres de Provence » représentent l'une des concrétisations de cette volonté d'agir pour la souveraineté alimentaire du territoire. Pour être le plus accessible possible, ces marchés de demi-gros sont positionnés dans des lieux de passage stratégiques : ici, sur le parking de la gare TER de Marseille-La Barasse, ou encore sur la grande zone commerciale de Plan de Campagne. Et cette dynamique visant à valoriser une consommation de proximité plus saine et plus durable va encore s'amplifier. Prochainement, une troisième Halle de producteurs « Terres de Provence » va en effet voir le jour, à Marseille.

D'ailleurs, vous êtes de plus en plus nombreux à plébisciter ces circuits courts de distribution qui, tout en profitant à l'économie locale, garantissent au consommateur le meilleur rapport qualité/prix. En adoptant des pratiques alimentaires plus saines, vous favorisez le développement d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement, des hommes, des terres et des animaux.

Ensemble, cultivons mieux, achetons mieux, mangeons mieux !

Martine Vassal

Présidente de la Métropole Aix-Marseille-Provence

Présidente du Département des Bouches-du-Rhône

Première vice-présidente de Départements de France

QUELQUES TEMPS FORTS À VENIR...

Jeudi 13 juin **La Halle de La Barasse a 5 ans !**

Jeudi 12 décembre **Marché de Noël**

Des animations sont proposées tout au long de l'année :
rendez-vous sur la page facebook **HalledelaBarasse**

VOS MARAÎCHERS, VITICULTEURS ET HORTICULTEURS

Fruits, légumes,
produits dérivés
et fleurs



AYOUCH NOUR - ALTERNATIVE BIO

Maraîchage (*serre et plein champs*)



Graveson



Agriculture biologique



Mars à décembre



INFOSSI DIMITRI - PLEINE TERRE

Maraîchage, huile d'olive, grenades (*serre et plein champs*)



Berre-l'Étang



Agriculture biologique



Mars à octobre



LABYAD ABDELHAY

Maraîchage (*serre et plein champs*)



Pertuis



Agriculture biologique



Mai à septembre



LERDA DANIELLE

Maraîchage (*serre et plein champs*)



Berre-l'Étang



Mars à juin



MARZOUQ DRISS - LA FERME DE L'ESPOIR

Maraîchage (*serre et plein champs*)



La Fare-les-Oliviers



Agriculture biologique



Mars à décembre






MILLE JULIEN

Maraîchage (*serre et plein champs*)

 Aubagne


 Avril à décembre

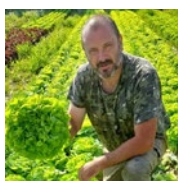


NARDI VALENTIN - CULTISAVEURS

Maraîchage (*serre et plein champs*)

 Berre-l'Étang


 Mars à décembre



PICHAT LUC

Maraîchage (*plein champs*)

 Trets


 Mars à octobre



CHABERT LAURENT - DOMAINE SAINT-VINCENT

Asperges, amandes, huile d'olive (*serre et plein champs*)

 Mallemort

 Mars à décembre

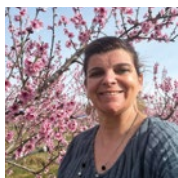


AJOUÇ PHILIPPE

Cerises et abricots

 Noves

 Juin




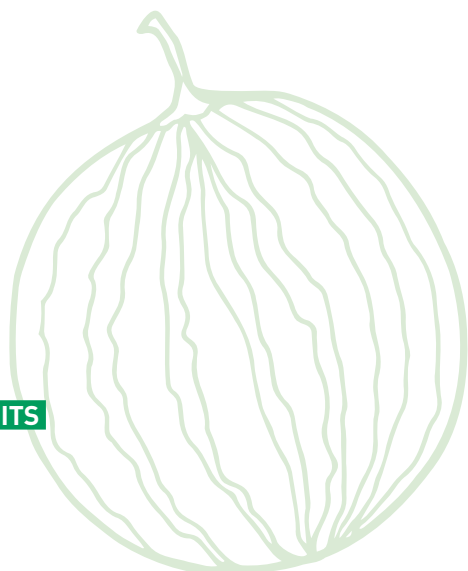
COLLADO DENIS - COCO FRUITS

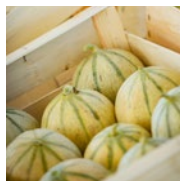
Fruits

 Entressen

 Agriculture biologique

 Juin à août





MOYA-SERRANO ANTHONY - LE TERROIR DU SUD

Melons (*serre*)

 Berre-l'Étang


 Mai à juin

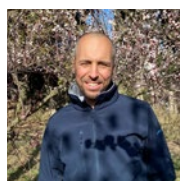


REYNAUD LIONEL - LES TROIS CYPRES

Raisins

 Eyrargues

 Août à septembre




RIFI RACHID

Fruits

 Noves

 Agriculture biologique


 Mai à décembre




GIORDANENGO ÉDOUARD - DOMAINE DE L'ÉCUME DE LUNE

Vin 3 couleurs, vinaigres variés, apéritifs aux fruits, huile d'olive

 Cuges-les-Pins

 Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence


 Mars à décembre



WAVELET MARIE-LAURE - FLEURS DE MARSEILLE

Fleurs (*plein champs*)

 Marseille - Saint-Menet

 Mai à juillet puis septembre à octobre



VOS ÉLEVEURS

Viandes,
fromages, œufs
et coquillages



AJELLO LAURENT - L'ANDAIN

Fromage de brebis



Plan d'Aups



Agriculture biologique



Mars à décembre



BRUNA STÉPHANE - FERME DU CRÉPON

Fromage de chèvre



Saint-Mitre-les-Remparts



Mars à décembre



ALLARD DIDIER - DOMAINE ALLARD

Viande et charcuterie de porc noir,
conserves de plats préparés à base de porc



Entrepierres



Mars à juillet puis novembre à décembre



PONS ALEXANDRE - PONS PRODUCTION

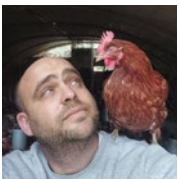
Poulets, pintades, viande de volaille



Eyrargues



Avril à décembre



LAN CHRISTOPHE - L'ŒUF ROQUEVAIROIS

Œufs



Roquevaire



Agriculture biologique



Mars à décembre



RIBEIRO OLIVIER ET MARTINE

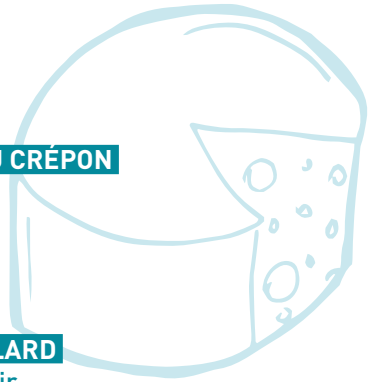
Coquillages



Port-Saint-Louis-du-Rhône



Avril à juin puis août à décembre



VOS ARTISANS

Pains, miels, chocolats,
produits sucrés
et cosmétiques



PAIN ET PARTAGE **BOULANGERIE DE L'ABEILLE**

Pains variés, brioches



La Ciotat



Agriculture biologique



Mars à décembre



DABZOL GILLES - GDPATISSERIE

Tartes sucrées, chocolats, pâtes à tartiner



Marseille - La Pomme



Agriculture biologique



Mars à juin puis septembre à décembre



NARDI ROMAIN ET RAYMONT CHARLOTTE **LA MIELLERIE SYMBEEOSE**

Miels et produits dérivés du miel



La Fare-les-Oliviers



IGP miel de Provence - Label rouge miel de lavande
Label rouge miel toutes fleurs



Mars à mai puis septembre à octobre



DUFFAY PHILIPPE - LE SAVON DES ACCATES

Savons, shampoings et autres cosmétiques solides



Marseille - Les Accates



Mars à juin puis septembre à décembre

LES RECETTES PRÉFÉRÉES DE VOS PRODUCTEURS

RIZ COMPLET DE CAMARGUE AU LAIT ET FIGUES RÔTIÉS

Ingédients :

300 g de riz (rouge long ou rond complet),	120 g de sucre,
6 figues fraîches,	10 cl de porto,
1 litre de lait entier,	2 cuillères à soupe de miel,
30 cl de crème liquide très froide,	100 g d'amandes effilées

Printemps
/ Été

Instructions :

- Dans une grande casserole, porter le lait et le sucre à ébullition, verser le riz, remuer. Laisser cuire à feu doux 2h. Laisser refroidir.
- Monter la crème froide en chantilly puis l'incorporer au riz refroidi. Répartir la préparation dans 6 ramequins.
- Faire blondir les amandes à sec dans une poêle antiadhésive en mélangeant 2 à 3 min, les laisser refroidir sur une plaque.
- Faire chauffer le miel dans une poêle, ajouter les figues rincées et coupées en 4. Mélanger pour les enrober de miel et laisser cuire doucement 3 min. Verser le porto et laisser réduire pour obtenir un jus sirupeux.
- Garnir les ramequins avec les figues et leur jus, parsemer d'amandes torréfiées et servir.

BLANQUETTE DE LÉGUMES

Ingédients :

3 carottes, 3 pommes de terre, 1 oignon,	1 bouillon cube,
25 cl de vin blanc ou rosé,	20 cl de crème (végétale),
250 g de champignons frais,	sel, poivre,
1 bouquet garni (thym, romarin, laurier),	1 roux (1 c. à soupe de maïzena diluée
500 mL d'eau,	dans un petit bol d'eau)

Automne
/ Hiver

Instructions :

- Éplucher les pommes de terre, les carottes et l'oignon et les couper en morceaux de taille moyenne.
- Dans une grande casserole huilée, faire dorer les légumes quelques minutes en mélangeant avec une spatule pour ne pas qu'ils accrochent.
- Quand les légumes ont doré, ajouter le vin et bien mélanger. Laisser cuire.
- Quand le vin s'est majoritairement évaporé, verser dans votre casserole l'eau et ajouter le bouquet garni, le poivre, le bouillon cube, et les champignons égouttés.
- Couvrir et laisser cuire environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
- En fin de cuisson, ajouter le roux. Laisser épaissir sur feu très doux, éteindre le feu, et finir en ajoutant la crème végétale.
- Servir chaud, tel quel, ou accompagné de pâtes ou de riz.



Plus d'informations sur
ampmetropole.fr

EN PARTENARIAT AVEC

