

## Quelques informations sur les producteurs proposés par R.E.S.P.E.C.T.S.

<b>Abricots frais</b>	Clément Tourre, producteur d'abricots et de plantes aromatiques, propose des abricots cultivés dans les Baronnies Provençales, issus d'une production de coteaux, sans résidu de pesticides et dans le cadre d'une démarche agroécologique.
<b>Agrumes</b>	Consortium sicilien reliant différents producteurs et coopératives d'agriculture biologique, sociale et solidaire. <a href="https://www.legallinefelici.bio/fr_FR/">https://www.legallinefelici.bio/fr_FR/</a>
<b>Avocats</b>	Le producteur et quelques associés sont dans une vallée protégée, à l'écart des cultures intensives. Les vergers non labourés et enherbés permettent de peu arroser. Ils produisent en bio différentes variétés.
<b>Champagne</b>	Ce vignoble appartient à la famille Dissaux-Brochot depuis 1913 en tant que Récoltant-Manipulant. Actuellement, le domaine est exploité par Jean-Claude, Catherine et leur fils Morgan. La production annuelle est d'environ 30 000 bouteilles, déclinées dans une gamme de sept champagnes. R.E.S.P.E.C.T.S. vous en propose six. <a href="https://champagne-dissaux-brochot.com/">https://champagne-dissaux-brochot.com/</a>
<b>Epeautre en grains et farine</b>	Jean-Michel Mourre cultive le Petit Epeautre à Sorbiers. Dans sa petite exploitation, il fait tout lui-même au rythme de la nature : il laboure, herse, sème, moissonne et décortique le grain pour pouvoir le déguster ! Tout cela sans utiliser de traitements.
<b>Farine de blé</b>	Christophe Bocquet et Anne-Lise Mourre ont une exploitation de vaches laitières. Depuis 2020, pour se diversifier, ils consacrent une petite surface de l'exploitation à la production de blé panifiable, sans traitements, qui est transformé en farine avec un moulin à meule de pierre.
<b>Fromages d'Eygliers</b>	La coopérative regroupe 54 sociétaires qui produisent 3 900 000 litres de lait par an. Elle transforme ce lait en fromages. Elle propose une gamme de 14 fromages dont une petite partie en bio, sous le contrôle du laboratoire départemental. L'ambition de la coopérative est de garantir le revenu des agriculteurs, revaloriser l'agriculture locale dans le respect de l'environnement, la préservation de l'emploi local et le partage de la valeur entre producteur et consommateur.
<b>Fromages de brebis</b>	Nichée au cœur du massif du Dévoluy l'exploitation familiale de Véronique et Michel Serres est spécialisée en élevage ovin et en production de fourrage. Dès 6h30 le matin Michel est à la traite, puis Véronique s'occupe, directement après, de la production des fromages et yaourts au lait de brebis.
<b>Fruits secs -Amandes, abricots secs</b>	Agro Sourcing est une spécialisée dans l'importation de fruits secs biologiques et équitables. A la recherche de produits porteurs de sens, de projets respectueux des producteurs et de leur environnement social, écologique et économique, la société développe son savoir-faire dans le sourcing et la construction de filières courtes, en lien direct avec les producteurs ; un accompagnement quotidien, sur le plan technique et financier permet d'établir de solides partenariats et de proposer des produits de qualité. Les valeurs qui lui sont très chères : le BIO et l'EQUITABLE. <a href="https://www.agrosourcing.com/">https://www.agrosourcing.com/</a>
<b>Fruits secs - Dattes</b>	Bionoor c'est un programme de reforestation pédagogique associé à un objectif de compensation carbone. Des relations équitables avec les producteurs et les consommateurs <a href="https://www.bionoor.com/">https://www.bionoor.com/</a>
<b>Huile d'olive</b>	Agata et Nikos AILAMAKI sont producteurs et embouteilleurs d'huile d'olive à Zakros. Cette huile d'olive vierge extra provient des oliviers de variété Koroneïki (petite olive majoritaire en Crète, de saveur intense avec une teneur importante en polyphénols qui la rend très stable). Ces oliviers sont cultivés selon une transmission ancestrale. La bienveillance du climat et l'arrosage par la source du village participent à une pratique agricole naturelle, respectueuse de l'environnement. Cette huile provient uniquement du village de Zakros. Elle ne subit ni transformation ni assemblage.

<b>Huîtres de Bretagne</b>	Ostréiculture durable et solidaire, avec la mention "Nature & Progrès". Les huîtres sont exclusivement nées en mer, pas d'écloserie et encore moins de triploïdes! Respect des cycles naturels et saisonniers, pas d'utilisation de produits d'entretien nocifs mais huile de coude, triage des déchets, et assainissement aux normes. <a href="https://leshuitresdelistrec.fr/">https://leshuitresdelistrec.fr/</a>
<b>Lombricompost</b>	Une idée originale pour valoriser le crottin d'âne et le transformer en fertilisant de qualité. L'objectif est de créer un humus à part entière : le lombricompost est reconnu, à ce jour, comme produit exceptionnel et n'ayant pas son pareil. Il est très demandé par les professionnels de l'amendement, et de plus en plus dans les exploitations maraîchères, viticoles, ainsi que chez les paysagistes et les collectivités pour ses qualités et son image. <a href="https://www.belane.fr/">https://www.belane.fr/</a>
<b>Miel</b>	Les activités d'élevage, de fabrication, d'entretien, d'extraction et de conditionnement sont effectuées à Treschâtel. Les ruches sont parfois transhumées vers d'autres sites proches pour suivre les miellées de Provence et de montagne. <a href="https://lerucherdetreschatel.fr/">https://lerucherdetreschatel.fr/</a>
<b>Noix, huile de noix, huile essentielle de lavandin, huile essentielle de lavande</b>	Petite ferme où Françoise et Christophe LOMBARD sont seuls à travailler. Plantation par les arrière-grands-parents de deux variétés de noix. Travail manuel. Lavage des noix à l'eau simplement. Séchage naturel sur canisses à l'air. L'huile est produite par un moulin artisanal. Le procédé de fabrication est différent de l'huile d'olive ; il y a une première pression à froid puis la pâte est chauffée. Production BIO.
<b>Parmesan</b>	La ferme de Giovanni Ferrari veut rester une petite « réalité » familiale qui travaille pour garantir la qualité de ses produits démontrant combien il est facile, sain et agréable de grandir avec des produits biologiques. La laiterie utilise des ferments lactiques naturels, ce qui demande plus d'attention dans le travail et donne plus de qualité dans le lait. La laiterie a reçu en 2014 la médaille d'or WORLD CHEESE AWARDS, comme le meilleur parmigiano Reggiano 24 mois du monde.
<b>Pommes, poires, jus de fruits, pétillants de fruits</b>	Arboriculteur à Pelleautier. Agriculture biologique. Certifié Véritas. Travaille en biodynamie, pour une meilleure protection de la biodiversité, qualité de l'environnement et de la santé publique.
<b>Riz</b>	Lesca Simone poursuit le rêve de son père : "cultiver des plantes saines dans un sol sain". Pour l'azienda, c'est devenu un défi : combiner l'esprit d'entreprise en respectant la nature, avec ses rythmes et ses cycles. Sans violence pour la biodiversité. Rotation des cultures, lagunages, ... Un exemple de projet biologique dans la plaine du Pô. <a href="https://www.aziendabiologicalesca.it/">https://www.aziendabiologicalesca.it/</a>
<b>Safran</b>	Cette production familiale applique une méthode de culture ancestrale et naturelle, sans emploi d'engrais chimiques ni de produits phytosanitaires. Récolte, émondage et séchage sont réalisés avec le plus grand soin. Le safran est présenté en stigmates, dans un petit flacon et accompagné de conseils d'utilisation.
<b>Savons</b>	Sabine LUSZCZYNSKI produit ses savons dans son petit laboratoire-atelier situé au cœur du village de Sigoyer. Elle crée en petite quantité des savons de façon artisanale, à la main, en saponification à froid, avec des matières premières de qualité, issues de l'agriculture biologique, de cueillette sauvage, ou naturelles ; et elle privilégie dès que possible les producteurs locaux et les circuits courts. Des savons aux utilisations multiples, sains, respectueux de la peau et de l'environnement, 100% biodégradable, zéro déchet. <a href="https://www.saponineetsacados.com/">https://www.saponineetsacados.com/</a>
<b>Sève de bouleau</b>	La sève de bouleau bio est récoltée quotidiennement à Bayons (Alpes de Haute Provence) à plus de 1000m d'altitude, sur une courte période au printemps (entre 2 et 4 semaines). Vendue fraîche en bouteille de verre de 1 litre. Le producteur vous reçoit chez lui et peut répondre à vos questions.

<b>Thés</b>	Nous importons des thés d'origine que nous sélectionnons nous-mêmes à chaque saison, auprès de petits producteurs dans des jardins reculés au Népal, en Thaïlande, au Vietnam et autres régions d'Asie. Ces thés sont soit labellisés soit en culture traditionnelle sans pesticides. Nous attachons beaucoup d'importance à la production et à la qualité gustative de ces grands crus.
<b>Vins d'Alsace</b>	La cave de Turckheim, à quelques Km de Colmar, fait partie des caves viticoles les plus réputées d'Alsace. C'est également une des plus importantes avec 240 vigneronns associés. Elle propose une gamme de produits très étendue, dont des vins bio. <a href="https://www.cave-turckheim.com/fr/">https://www.cave-turckheim.com/fr/</a>