

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

EARL de La Condamine



©Sébastien Richier

Lavandiculteurs au pied du village perché de Curbans à 570 m d'altitude, Sébastien et Anne-Gaëlle Richier proposent une huile essentielle de Lavandin de qualité, des savons naturels, travaillés de façon artisanale en vente directe producteur-consommateur.

Accès libre. FLACON D'HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDIN GROSSO A PARTIR DE 7 EUROS
SAVON SAPONIFIE A FROID 6.90 EUROS
DIFFUSEUR 19 EUROS
HYDROLAT LAVANDIN GROSSO 8 EUROS

Du 09/06 au 30/08/2025, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : 16h à 19h

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : ouvert

OU SUR RENDEZ-VOUS AU 06.13.34.14.35.

280 chemin de la condamine EARL DE LA CONDOMINE
05110 Curbans

☎ **06 13 34 14 35 / 06 82 66 92 27**

earldelacondamine.he@gmail.com

Papi Ours



Chez Papi Ours, le chef cuisine sous vos yeux selon des recettes bien gardées depuis 4 générations. Les tourtons, les oreilles d'ânes, Les crouzets, les ravioles. Ne manquez surtout pas de goûter aux tourtons sucrés.

Fermé lundi et dimanche.

Mardi : 13h à 18h30

Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi : 09h à 18h30

16 Rue Pérolière

05000 Gap

☎ **04 92 20 31 74**

papi.ours.gap@gmail.com

www.papi-ours.com

Le marché paysan



©Philip Jade

Philip Michel est producteur de fruits et légumes. Vente de produits locaux et régionaux.

Toute l'année. Tous les jours.

Fermé le mercredi.

Fermeture exceptionnelle le 25 décembre.

4km de Tallard, direction Briançon La Drague
05130 Jarjayes

☎ **04 92 54 39 47 / 06 59 90 11 35**

michel.philip0887@orange.fr

Domaine saint-andré



©P.Billocq

30 ans d'agriculture bio, production de vin rouge, blanc, rosé et méthode traditionnelle 100% chardonnay. Pommes, poires, jus de fruits, compotes, cidre, pétillant. Vente au domaine toute l'année sur RV où vous pourrez goûter aux différentes cuvées.

Tarifs non communiqués.

Toute l'année, tous les jours.

Uniquement sur rendez-vous.

Domaine Saint André 1234 Avenue de Fouillouse
05110 La Saulce

☎ **04 92 54 73 12 / 06 64 31 54 35**

philippebillocq@hotmail.fr

Le Pressoir Neffois - "L'argousier sauvage"



©F.Amar

Cueilleur, producteur et transformateur Franck est passionné et il élabore des produits sains et naturels dans les Hautes-Alpes. Notamment la sève de bouleau l'allié détox, le jus d'argousier riche en antioxydants qu'il propose sur son stand et sur place

Tarifs non communiqués.

Toute l'année du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Sur réservation téléphonique.

Le dimanche uniquement sur rendez-vous.

35 route de gap Le village

05000 Neffes

☎ **06 86 51 99 30 / 04 92 57 92 93**

franckamar@gmail.com

Les miels de Thibaut



©TV

Apiculteur producteur. Passionné par les abeilles, je produis, récolte et mets en pot. Commandes par téléphone, mail -Vente en commerces, aux offices de tourisme de Tallard et Gap. Pots de 300g, 500g et 1 kg- Labellisé Hautes-Alpes Naturellement

Entre 6 euros et 20 euros dans les commerces selon la quantité.

Toute l'année tous les jours.

10 La Placette

05130 Tallard

☎ **07 69 77 89 07**

thibaut.valentin.api@gmail.com

www.beekiper.fr

Domaine de Tresbaudon



©olivier ricard

Producteur récoltant labellisé Vignerons Indépendants. Le domaine propose des vins rouges, rosés, blancs ainsi qu'un pétillant sous l'IGP Hautes-Alpes. Vins issus de l'agriculture raisonnée et labellisé HVE (Haute Valeur Environnementale) de niveau 3.

Toute l'année le mercredi et samedi de 9h à 12h et de 16h à 18h. Le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Fermé les jours fériés.

2030 Route de Tresbaudon

05130 Tallard

☎ **04 92 54 19 28**

domaine-de-tresbaudon@orange.fr

www.domaine-de-tresbaudon.com