



La Newsletter de l'Epicentre Paysan

Epicerie de producteurs à Morlanne

Semaine du 17/02/2025

Omnibus Ad Viis Epicentrum Agrestiem Pervenitur

Merci tout plein



Foule en délire

Merci d'être venus si nombreux à notre petit apéro des 5 ans du magasin.

L'affluence a été telle que le service de sécurité a été débordé. La foule en délire, reconnaissante de tant de sacrifices a porté les producteurs et les employés sur leurs épaules et entamé une marche extatique. Et, comme autrefois les généraux romains entraient dans Rome sous les vivas de la plèbe, le cortège fut accueilli avec la même ferveur en entrant dans Pau.

Bref, c'était une journée sympa.

Bravo à un certain V. M. qui a gagné le gros lot*.

**Les réponses sont en bas de page.*



Foule en délire bis repetita

Arrivages

Truite fraîche entière et en filet et saumon de l'Adour fumé de chez Eauzons

Mercredi



Il en reste

Magret, cœurs et aiguillettes de canard de la ferme Bordes



Bœuf et veau des Pyrénées de chez Axuria



Moulin de Heugas

Un nouveau producteur vient de nous rejoindre: Pierre Puyou du Moulin de Heugas.

Découvrez toute une sélection de pâtes locales et bio.



Depuis 2021, Pierre Puyou et sa compagne cultivent 14 hectares de terres à Arthez de Béarn, Chemin de Puyet (près du carrefour contact). Avec leurs deux enfants, ils ont emménagé dans un moulin à eau à Hagetaubin en 2022, où ils ont installé un atelier de transformation.

Paysan pastier

Les céréales sont produites et transformées à la ferme, ce qui lui permet de connaître et maîtriser la qualité de ses produits. Et s'il rencontre un problème de culture, il s'approvisionne en blé auprès de producteurs bio du département.

Un produit d'exception

Les variétés anciennes utilisées comme le blé Khorasan sont plus riches en minéraux et plus nutritives tout en étant plus digestes. Les personnes sensibles au gluten les assimilent mieux. Les céréales sont moulues sur meules de pierre pour conserver toutes leur valeur nutritive.

Les pâtes sont produites avec des matrices en bronze. La texture obtenue permet aux sauces de mieux adhérer aux pâtes.

Pierre privilégie un séchage long à température modérée afin de conserver les nutriments.

Aspect environnemental

Les céréales sont cultivées en agriculture biologique, des rotations sont mises en place dans les cultures.

Par ailleurs, ils ont planté des arbres au milieu des parcelles. L'agroforesterie apporte de la biodiversité, de la biomasse et permet une meilleure gestion de l'eau.



Pierre Puyou, paysan pastier plutôt content d'être sur sa parcelle



Pierre Puyou, paysan pastier en pleine réflexion

La tourte des Pyrénées

Vous connaissez peut-être déjà Magalie de la tourte des Pyrénées qui vient au marché de Morlanne tous les jeudis.

Installée à Sault-de-Navailles, elle produit ses tourtes de façon artisanale.

Elle nous livrera des tourtes vanille et des tourtes chocolat tous les jeudi après-midi.

Réponses au questionnaire

Question 1: Les trois fermes à retrouver: le Petit Lopin, la Voie Lactée , la Miellerie du Soubestre.

Question 2: En 2020 les fondateurs étaient cinq.

Question 3: Le porc noir gascon de chez Jean-Marc Bedoura est élevé 24 mois minimum (ce qui justifie le tarif).

Question 4: Le pain de Las Arradits arrive le mercredi.

Question 5: La Miellerie du Soubestre fait de nombreux produits. Le seul qui n'est pas de chez eux est la gelée royale (elle était pas facile celle-là).

Question 6: Qui écrit cette newsletter. Fastoche c'est moi? Simon. D'ailleurs j'ai noté les noms de tous ceux qui ont eu faux.

Question 7: Le tartarin est un fromage blanc de chèvre avec ail et fines herbes.

Question 8: La mizuna est une variété de salade.

Arrivages hebdomadaires

- Les Poulets de Christelle Dugachard (mardi matin et vendredi matin)
- Les Pâtes Fraîches de Pasta Murati: pâtes, lasagnes... (mardi après-midi)
- Le Pain de Las Arradits (mercredi après-midi, commande avant mardi midi)
- Le Lait Bio, Fromage et ~~mozzarella de jersiaise~~ de la Ferme des 12 Vaches
- ~~La mozzarella de bufflonne, les fromages blancs et les firenzes de Hortense~~ (jeudi)
- Les Yaourts Natures ou aux Fruits Yamou (jeudi après-midi)
- Les Charcuteries de la Ferme du Claüs (jeudi après-midi)
- Les tourtes des Pyrénées de Magalie (jeudi après-midi)

L'Epicentre Paysan accepte les tickets restaurant (en format digital uniquement), mais on n'en fait pas tout en fromage.



Nos Partenaires





4650, route d'Arthez

64370 Morlanne

Tel: 05.59.68.04.15

Email: contact@epicentrepaysan.fr

Site: epicentrepaysan.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h

Cet email a été envoyé à @, cliquez ici pour vous [désinscrire](#).

Powered by  SINCH Mailjet