



# La Newsletter de l'Epicentre Paysan

Epicerie de producteurs à Morlanne

Semaine du 02/02/2026

*Omnibus Ad Viis Epicentrum Agrestiem Pervenitur*

---

Arrivages

---

Canard de la ferme Bordes

**Mercredi**



## Nouveautés

Nouveauté de chez Terra Etica: le rooibos chaï en sachet.

Je n'ai pas encore goûté mais ça ne saurait tarder.



Meibon notre fournisseur de mélange d'épices nous a fait un petit réassort. C'est vraiment sympa de sa part.

La nouveauté c'est le mélange 5 baies.

Et puis il y a toujours le mélange pour pâtes, le bouillon en vrac (très pratique car pas besoin de le diluer et ça ça fait gagner un temps fou) et le curry madras qui est, selon la sagesse populaire, délicieux.



Vrac

---

L'Epicentre Paysan a toujours été transparent avec ses clients donc aujourd'hui nous vous informons d'un souci que nous rencontrons au magasin.

Vous n'êtes pas sans savoir que la mite alimentaire est un fléau pour les magasins qui vendent du vrac et ce même en étant très attentif et en ayant une hygiène irréprochable de la gestion du vrac. Les printemps et les étés de plus en plus chaud contribuent à la prolifération de la mite.

Après de longues discussions avec les producteurs nous avons donc décidé d'arrêter certaines références.

Bien sûr, elles seront toujours présentes en magasin mais en sachet. Selon les demandes nous pourrons proposer une gamme en petit sachet mais aussi en plus gros contenant.

Par exemple vous êtes nombreux à acheter notre flocon d'avoine bio. Vous le trouverez désormais en sachet de 500 g mais aussi en paquet de 3 kg qui sera même moins cher au kilo que celui que vous pouviez trouver en vrac ! Pour ceux qui en consomme beaucoup c'est donc même une affaire.

Merci à tous de votre compréhension.

## Recette

---

Karine R., dans son infinie bonté, nous a fait parvenir une photo de sa recette d'endives au jambon entièrement réalisée avec des produits de l'Epicentre Paysan. (la photo est belle mais on a aussi [une vidéo de la béchamel qui frétille ici](#))

Les endives de la ferme de la Saligue à Larreule et le jambon blanc de [la ferme Claüs](#).

Et oui, dans le Béarn on est moins habitué à cette recette, elle est pourtant délicieuse: une endive, une tranche de jambon et une bonne béchamel.

Si vous aussi vous voulez partager vos recettes n'hésitez pas à nous envoyer vos photos et recettes réalisées avec les produits de l'Epicentre par mail à cette adresse\*: [contact@epicentrepaysan.fr](mailto:contact@epicentrepaysan.fr).

*\* Ou vous pouvez toujours venir toquer chez Laetitia (attention pas avant 23h30)*



## Arrivages hebdomadaires

---

- Les Poulets de Christelle Dugachard (mardi matin et vendredi matin)
  - Les Pâtes Fraîches de Pasta Murati: pâtes, lasagnes... (mardi matin)
  - Le Pain de Las Arradits (mercredi après-midi, commande avant mardi midi)
  - Le Lait Bio et le Fromage de la Ferme des 12 Vaches (jeudi après-midi)
  - La Mozzarella, le fromage blanc, les lactiques et les camemberts de la Bufflonne Béarnaise (jeudi matin)
  - Les Yaourts Natures ou aux Fruits Yamou (jeudi après-midi)
  - Les Charcuteries de la Ferme du Claüs (jeudi après-midi)
-

L'Epicentre Paysan accepte les tickets restaurant (en format digital uniquement).

L'Epicentre Paysan n'accepte pas:

- les dollars
- les écus
- les lingots\*
- les escargots
- les bons cadeaux des chez Darty
- les belles promesses
- les billets de Monopoly
- les louis d'or\*
- les petits chats
- les gros chats
- les invitations à Dubaï
- les brocolis\*\*
- les crayons de couleur
- la collection complète du Club des Cinq
- l'insoutenable légèreté de l'être
- les antilopes
- les ours (qu'ils soient bien léchés ou non)
- les tapis persans
- les chats persans
- la collection incomplète du Club des Cinq
- les diamants\*
- entre autres...

*\* On peut peut-être faire une exception.*

*\*\* Sauf si vous tombez sur Régis. Régis aime les brocolis.*





## Nos Partenaires

---





4650, route d'Arthez

64370 Morlanne

Tel: 05.59.68.04.15

Email: [contact@epicentrepaysan.fr](mailto:contact@epicentrepaysan.fr)

Site: [epicentrepaysan.fr](http://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  Mailjet