« Le marché des producteurs » Jeudi 18 décembre 2025

07 h 00 - 10 h 00 CAMPUS (Parking de la piscine) – rue de la Passerelle / Saint Martin d'Hères Faculté de médecine – Domaine de la Merci / La Tronche

GAEC de Veyrand gaecdeveyrand@gmail.com - 06.82.76.75.41

Le GAEC de Veyrand est une entreprise familiale située sur la commune de Saint Romans (Isère), au coeur de l'AOP NOIX DE GRENOBLE. Actuellement 3 associés (parents et enfants) en production de noix depuis les années 80, la société compte aussi dans ses activités la production de céréales depuis ses débuts et la production d'oeufs Bio de consommation depuis 2019.

Depuis 2020, le GAEC de Veyrand s'est orienté vers une production en agriculture biologique pour les productions végétales. L'année 2023, est leur dernière année de conversion pour les noix (3 ans de conversion sont nécessaires selon le cahier des charges) donc cette année ils peuvent vous proposer des produits répondant à la règlementation.

Ils proposent à la vente divers produits noix : filet noix coque, cerneaux sous vides, panier découverte, noix apéritifs divers parfums et huile de noix.

N'hésitez pas à les joindre pour plus d'informations.

Noix de Grenoble AOP (en coque) - calibre 30

Filet de 1kg: 5.50€
Filet de 3kg: 14.40€
Filet de 5 kg: 24.00€



La récolte 2025 arrive! Pré-commande conseillée pour les noix en coque afin de prévoir les quantités nécessaires par mail ou par sms.

Cerneaux sous vide/carton

•	Invalide – 250grs (sur commande)	4.50€
•	Invalide – 500grs (sur commande)	8.20€
•	Invalide – 1kg (sur commande)	15.50€
•	Invalide – Carton 12.5kg (sur commande)	182.00€

Cerneaux apéritif (en sachet)

•	Sel de Guérande IGP – 50grs	2.25€
•	Sel de Guérande IGP – 125grs	4.80€
•	Piment d'Espelette – 50grs	2.25€
•	Piment d'Espelette – 125grs	4.80€
•	Poivre de Timur – 50grs	2.25€
•	Poivre de Timur – 125grs	4.80€
•	Cerneaux caramélisés façon chouchou 150grs	4.80€

Huile de noix

•	Bouteille de 250 ml	6.50€
•	Bouteille de 500 ml	11.50€
•	Bouteille de 1 litre	20.00€

Vinaigre de noix

• Bouteille de 250 ml 7.00€

Offre spéciale – panier découverte 24.00€ composé de :

- 1 sachet de 50grs cerneaux apéritifs au sel de Guérande
- 1 sachet de 50 grs cerneaux apéritifs au piment d'Espelette
- 1 sachet de 50grs cerneaux apéritifs au poivre de Timur
- 500grs de noix AOP Grenoble
- 1 bouteille d'huile de noix 250ml
- 1 sachet de 150grs cerneaux caramélisés façon chouchou

GAEC de la Croix Rousse / Bonin - 26210 Lapeyrouse - 04.75.31.91.86 Agréé HVE depuis septembre 20

Présent uniquement au campus

Pommes	Sac de 3 kg	Plateau 4kg	Caisse 10 kg
Fuji (douce et croquante)	4.80€	7.50€	14.00€
Idared (acidulé)	4.80€	7.50€	14.00€
Golden	4.80€	7.50€	14.00€
Delbard jubilée (sucré acidulé parfumé)	4.80€	7.50€	14.00€
Belchard chenteclerc	4.80€	7.50€	14.00€
Reinette grise du canada	4.80€	7.50€	14.00€
Rubinette (sucré acidulé)	4.80€	7.50€	14.00€
Compote (deuxième choix)	3.00€		8.00€

Poires

Général leclerc 3.00€ la barquette de 1kg 12.00€ en plateau de 4.5kg Conférence 3.00€ la barquette de 1kg 10.00€ en plateau de 3.5kg

Kiwi 4.50€ la barquette de 1kg

Pommes de terre

Marabelle (à tout faire) 6.00€ sac de 5 kg 8.00€ sac de 10 kg 14.00€ sac de 25 kg

Charlotte (chair ferme) 7.00€ sac de 5 kg 9.00€ sac de 10 kg

Produits Transformés:

Confitures: Fabriquées à la ferme avec des fruits issus uniquement de l'exploitation.	Pot de 420 gr
Ingrédients : 60 gr de fruits pour 100 gr	
Teneur totale en sucre : 60 gr pour 100 gr	
Fraise, Framboise, Framboise-Groseille, Groseille, Fraise-Framboise	
Cassis-Groseille, Cassis, Abricot, Pêche jaune, Pêche sanguine, Prune (Reine-claude-	3,70 €
Mirabelle-Stenley) Poire, Coing, Mûre,	
Compote de fruits	Pot de 600 gr
Pomme, Pomme-Prune, Pomme-Pêche, Pomme-Poire,	3,70 €
Pomme-Abricot, Pomme-Coing, Pomme-Fraise, pomme-cassis	
Jus de Fruits	1 litre
Pomme	2,30 €
(à partir de 10 bouteilles / 2,20 € la bouteille)	
Pomme-Poire William, Pomme-Pêche, Pomme-Framboise,	
Pomme-Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise, Pomme-Kiwi,	2,70 €
Pomme-Coing, Nectar de pêche sanguine, pomme mure, poire	
(à partir de 10 bouteilles /2,60€ la bouteille)	
Fruits au sirop	Pot de 750 ml
Abricot	4,30 €
Pêche	4,50 €
Cerise	4,30 €
Prune-Mirabelle, Prune-Reine Claude, Quetsche	3,50 €
Poire William	
Poire william	4,50 €
Coulis	Pot : 100gr
Fraise, Framboise, Cassis, Groseille, Abricot, Pêche	1,60 €
Pâte de coing	3,70 € /250 gr

Earl des Revoulins, Fabien Reynier, 38350 La Mure – 06.76.23.98.71

Earl des Revoulins, Fabien Reynier, 38350 La Mure – 06.76.23.98.71	
Bœuf	
Steaks 1 ^{er} choix (bavette, rumsteak, faux filet, entrecôte, onglet, macreuse)	25.60€/kg emballés par 1 ou 2
Rosbeef	25.60€/kg (sachet d'1 kg environ)
Côte de bœuf sans os	26.40€/kg (900grs environ)
Bourguignon	14.15€/kg (sachet d'1 kg environ)
Braisé (paleron, basse côte, jumeau)	14,60€/kg (sachet d'1 kg environ)
Pot au feu (jarret, plat de côte)	13,60€/kg (sachet d'1 kg environ)
Steaks hachés	14.90€/kg (emballés par deux)
Colis de bœuf (steaks, bourguignon, pot au feu, braisé, rosbeef)	14.50€/kg (par 5 ou 10 kg)
Veau	
Escalopes	25,90€/kg
Côtes	25.90€/kg
Roti	25,60€/kg
Blanquette (noix, quasi, épaule)	17.60€/kg
Paupiettes de veau	24.80€/kg
Colis de veau (côtes, escalopes, blanquette et rôtis)	17.50€/kg (4 ou 8 kg)
Steaks hachés façon milanaise (tomate, ciboulette, herbes de Provence	23.00€/kg (vendu par 2)
Porc	
Filet mignon	17,50€/kg (500g pièce environ)
Sauté de porc	12,50€/kg
Echines (rôti ou tranches)	12,50€/kg
Joue de porc	18,50€/kg
Agneau	
Epaule	17.80€/kg
Epaule désossée roulée	19,80€/kg
Côtes	17.80€/kg
Gigot	19.80€/kg
Gigot désossé roulé	21,80€/kg
Baron	19.80€/kg
Ragout	11,50€/kg
Volailles	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
Poulet entier	11,50€/kg (entre 2kg et 2,8kg)
Pintade entière	13,10€/kg (entre 1,8kg et 2,3kg)
Cuisse de poulet	17,80€/kg
Cuisse de pintade	18,80€/kg
Suprêmes de pintade	21,80€/kg
Filet de poulet	19.80€/kg
Paupiette de poulet/pintade farce forestière	24,80€/kg
Pâtés	,
Terrine de campagne	26.00€/kg
Pâté croute pintade	23,50€/kg
Mini pâté pur porc	23,50€/kg
Charcuterie	- ,- v0
Saucisses de veau	15.80€/kg
Merguez	15.50€/kg
Saucisse aux herbes	15.50€/kg
Salade de museau de boeuf	18.50€/kg
Murçons ou saucisses de Murçon	14,50€/kg
Saucissons à cuire ou saucisses	13,50€/kg
Andouillette	17,50€/kg
Jambon persillé	21.50€/kg
Caillette au chou	17.50€/kg
Boudin noir (crème et oignon)	17.30€/kg 15.80€/kg
Tripes à la tomate	15.80€/kg 16.10€/kg
Saucisson sec	26.10€/kg
Eufs extra frais plein air	2.30€ les 6 / 4.50€ la douzaine
Cours extra trais pietit att	2.30t les 0 / 4.30t la douzaille

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES AVANT LE MARDI SOIR AU PLUS TARD

Maison Rambert direction@raviole-maison-rambert.com

La Maison Rambert fournit des ravioles artisanales aux particuliers et professionnels depuis 1987. Leur ambition est de permettre à chacun de goûter à un produit confectionné artisanalement. Les ravioles sont produites avec un soin et une précision inégalée, s'appuyant sur le savoir-faire incomparable prodigué par les frères Rambert. Afin d'être certains de pouvoir proposer des ravioles artisanales de qualité, les meilleurs producteurs sont sélectionnés avec soin. Tous les produits sont fabriqués avec des matières premières de choix. Commande avant le 12/12/25.

Fromagerie le Murinois – 38160 MURINAIS (St-Marcellin) – 04.76.64.25.85

Fromages de chèvre fermiers au lait cru entier	
Tomette de chèvre	27.00€/kg
Pur chèvre ou crottin	2.00€ pièce ou 11.50€ les 6
Brique ou bûche de chèvre	4.10€
Fromage frais de chèvre	2.00€
Faisselle 6x100 gr	4.90€
Mélange de vache et chèvre	1.90€
	1.906
Fromages de vache au lait cru entier	
Saint - Marcellin	1.70€
Fromage frais	1.70€
Fromage enrobé (poivre, ail et fines herbes)	2.00 €
Saint Félicien, Brique, ou Murinois€	3.50€
Séchon de vache	1.20€ pièce ou 8.00€ les 7
Rigotte	1.20 € pièce ou 3.30 € les 3
Faisselle	6x100 gr 4.20€
Romblan, triple crème	4.60€
P'tit bouchon	22.00 € / kg
Pétafine	16.00 €/kg
Fromages de brebis	-
Tomme de brebis au lait cru	27.00.64
Tomme brebis au poivre	27,00 €/kg
1	29.00€/kg

« Oliobenvenuti », Mario Benvenuti, 38400 Saint Martin d'Heres – 06 88 13 57 97

SAS OLIO BENVENUTI : Production familiale d'huile Bio vierge extra d'olive monovariétale « Carolea », récolte manuelle en fruité vert (fin octobre), mise en extraction dans la journée. L'huile produite des olives Carolea est fruitée avec des tons herbacés et des notes gustatives d'amande, pomme et artichaut. Goût harmonieux et équilibré avec une légère touche de piquant et amer. Sur commande, livraison gratuite dans l'agglomération à partir d'un carton de 6 bouteilles Site internet : http://oliobenvenuti.com

Pour les fêtes nous vous proposons des coffrets cadeaux gourmands.

Découvrez 8 compositions différentes, associant huile d'olive bio, vinaigre balsamique d'exception, tapenades et douceurs élaborées à partir de matières premières nobles. Ils constituent des cadeaux originaux et gourmands, parfaits pour les fêtes de fin d'année.

Vous pouvez consulter les coffrets et passer commande avant le 15 décembre via le lien : https://oliobenvenuti.com/coffrets2025 puis les récupérer au marché des producteurs.

- La bouteille de 50 cl (fruitée, intense) : 18.00€
- La bouteille de 75 cl (fruitée, intense) : 24.00€
- La bouteille de 75 cl (fruité douce) : 22.00€
- Le bag-in-box*de 3 litres (fruité intense) : 80.00€ (*bag-in-box spécifique pour l'huile : protection maximale pour une utilisation sur une longue période)
- Le bag-in-box*de 3 litres (fruité intense) : 70.00€ (*bag-in-box spécifique pour l'huile : protection maximale pour une utilisation sur une longue période)
- Huiles aromatisées : Basilic, Ail des Ours, Citron, Piment : en bouteille de 250 ml : 14.00€
- Pesto Ail des Ours de Chartreuse avec de l'huile fruité douce (produit non pasteurisé, non raffiné) : 7.00 €/200 gr (réservation souhaitée)
- Miel de Fleur d'Oranger de Calabre et Miel de Fleur d'Eucalyptus de Calabre : 12.00 €/500 gr (sur commande)
- Marmelade extra de 4 agrumes 230 grs : 8.00€
- Marmelade extra de bergamotes 230 grs : 8.00€
- Marmelade extra de cédrats 230 grs : 8.00€
- Marmelade extra de clémentines 230 grs : 8.00€

Produits transformés à partir d'olives travaillées de façon traditionnelle (saumure) sans aucun intrant chimique ou de synthèse

- Cocktail d'olives (trio d'olives de table dénoyautées) : 6.00€ les 280 gr
- Olives de table « Monacali » : 6.00€ les 280 gr
- Bruschetta d'olive (produit végan) : 6.00€ les 190 gr
- Tapenade de tomates séchées (produit végan) : 6.00€ les 190 gr
- Tapenade olives vertes (produit végan) : 6.00€ les 190 gr
- Tapenade olives noires (produit végan) : 6.00€ les 190 gr
- Figues séchées vrac, variété Dottato : 7.00€ les 250 gr (réservation souhaitée)

Oranges du Portugal par Julia Goncalves - Sarl da Costa Agostinho - 06 15 15 09 38

• Caisse de clémentines vendues au cours du marché

• Oranges vendues au cours du marché

• Citrons non traités : 3.50€/kg

• Ananas extra : 3.90€/pièce – 6.00€/les deux

Pomelo : 1.00€/piècePatates douces : 2.90€/kg

Les Ruchers de Chartreuse, 38134 Saint-Joseph-de-Rivière – Tél: 06.18.05.33.96

	250 gr	500 gr	1 kg
Toutes fleurs	4.50€	7.50€	14.00€
Forêt	4.50€	7.50€	14.00€
Acacia	5.00€	8.50€	16.00€
Montagne	4.80€	8.00€	15.00€
Châtaignier	4.50€	7.50€	14.00€
Lavande	5.00€	8.50€	16.00€

Prochaines ventes: 22 janvier 2026