

# « Le marché des producteurs »

## Jeudi 20 mars 2025

07 h 00 - 10 h 00 CAMPUS (Parking de la piscine) – rue de la Passerelle / Saint Martin d’Hères  
10 h 30 - 11 h 30 Faculté de médecine – Domaine de la Merci / La Tronche

**GAEC de Veyrand** [gaecdeveyrand@gmail.com](mailto: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. Cette 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 réglementation.

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 : 5.60€
- Filet de 3kg : 15.00€
- Filet de 5 kg : 25.00€

### 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 chou chou 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 chou chou

**GAEC de la Croix Rousse / Bonin - 26210 Lapeyrouse - 04.75.31.91.86 Agréé HVE depuis septembre 20**  
*Présent uniquement au campus*

<b>Pommes</b>	Sac de 3 kg	Plateau 4kg	Caisse 10 kg
Fuji (douce croquante)	4.80€	7.50€	14.00€
Idared (acidulé)	4.80€	7.50€	14.00€
Golden	4.80€	7.50€	14.00€
Deljuga (sucré acidulé)	4.80€	7.50€	14.00€
Goldrush (acidulé croquante)	4.80€	7.50€	14.00€
Compote (deuxième choix)	3.00€		8.00€

**Poires**

Packam	3.00€ la barquette de 1kg	11.00€ en plateau de 4.5kg
Conférence	3.00€ la barquette de 1kg	8.00€ en plateau de 3.5kg

**Pommes de terre**

Bintje (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 :**

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

<p><b>Bœuf</b> Steaks 1<sup>er</sup> choix (bavette, rumsteak, faux filet, entrecôte, onglet, macreuse) Rosbeef Côte de bœuf sans os Bourguignon Braisé (paleron, basse côte, jumeau...) Pot au feu (jarret, plat de côte) Steaks hachés Colis de bœuf (steaks, bourguignon, pot au feu, braisé, rosbeef)</p>	<p>25.60€/kg emballés par 1 ou 2 25.60€/kg (sachet d'1 kg environ) 26.40€/kg (900grs environ) 14.15€/kg (sachet d'1 kg environ) 14,60€/kg (sachet d'1 kg environ) 13,60€/kg (sachet d'1 kg environ) 13.15€/kg (emballés par deux) 13.80€/kg (par 5 ou 10 kg)</p>
<p><b>Veau</b> Escalopes Côtes Roti Blanquette (noix, quasi, épaule) Paupiettes de veau Colis de veau (côtes, escalopes, blanquette et rôtis) Steaks hachés façon milanaise (tomate, ciboulette, herbes de Provence)</p>	<p>25,90€/kg 25,90€/kg 25,60€/kg 17,60€/kg 24,80€/kg 15,80€/kg (4 ou 8 kg) 23,00€/kg (vendu par 2)</p>
<p><b>Porc</b> Cotes premières Filet mignon Sauté de porc Echines (rôti ou tranches) Rouelle Joue de porc</p>	<p>11,50€/kg 16,60€/kg (500g pièce environ) 11,20€/kg 11,20€/kg 11,20€/kg 18,50€/kg</p>
<p><b>Agneau</b> Epaule Epaule désossée roulée Côtes Gigot Gigot désossé roulé Baron Ragout</p>	<p>17,80€/kg 19,80€/kg 17,80€/kg 19,80€/kg 21,80€/kg 19,80€/kg 11,50€/kg</p>
<p><b>Volailles</b> Canard entier Canette entière Cuisse de canard Filet de canard Poulet entier Pintade entière Poule à bouillir Cuisse de poulet Cuisse de pintade Suprêmes de pintade Filet de poulet Paupiette de poulet/pintade farce forestière</p>	<p>12,80€/kg 13,80€/kg 19,80€/kg 21,80€/kg 11,50€/kg (entre 2kg et 2,8kg) 13,10€/kg (entre 1,8kg et 2,3kg) 8€/kg (entre 2 et 3 kg) 17,80€/kg 17,80€/kg 21,80€/kg 19,80€/kg 24,80€/kg</p>
<p><b>Pâtés</b> Terrine de foie de volaille Pâté croute pintade Mini pâté pur porc</p>	<p>20,10€/kg 23,50€/kg 23,50€/kg</p>
<p><b>Charcuterie</b> Saucisses de veau Merguez Saucisse aux herbes Salade de museau de boeuf Murçons ou saucisses de Murçon Saucissons à cuire ou saucisses Andouillette Tête persillée Jambon persillé Caillette au chou Boudin noir (crème et oignon) Tripes à la tomate Saucisson sec Tourte à la viande Œufs extra frais plein air</p>	<p>15,80€/kg 15,50€/kg 15,50€/kg 18,50€/kg 14,10€/kg 13,10€/kg 17,10€/kg 19,20€/kg 19,20€/kg 18,10€/kg 12,80€/kg 16,10€/kg 26,10€/kg 21,50€/kg 2,30€ les 6 / 4,50€ la douzaine</p>

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

<b>Fromages de chèvre fermiers au lait cru entier</b>	
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€
<b>Fromages de vache au lait cru entier</b>	
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
<b>Fromages de brebis</b>	
Tomme de brebis au lait cru	27,00 €/kg
Tomme brebis au poivre	29.00€/kg

**« Oliobenvenuti », Mario Benvenuti, 38400 Saint Martin d'Herès – 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>

- 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 végétal) : 6.00€ les 190 gr
- Tapenade de tomates séchées (produit végétal) : 6.00€ les 190 gr
- Tapenade olives vertes (produit végétal) : 6.00€ les 190 gr
- Tapenade olives noires (produit végétal) : 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€/pièce
- Patates douces : 2.90€/kg

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

	<b>250 gr</b>	<b>500 gr</b>	<b>1 kg</b>
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€

**Fingourmets** *Présent uniquement au campus*

Fingourmets est une entreprise de sourcing d'épices, de poivres et de vanille, créée en 2018. Voyageurs dans l'âme, ils sélectionnent leurs épices directement dans les pays producteurs, principalement en Inde, au Cambodge et à Madagascar. De cette manière, ils s'assurent de la qualité des épices, de leur récolte à leurs conditions de stockage. Ils font eux-mêmes leurs mélanges d'épices et leurs infusions de manière artisanale, dans leur atelier à Tullins. Découvrez tous leurs produits sur leur site internet : [www.fingourmets.fr](http://www.fingourmets.fr)

**Prochaines ventes : 17/04, 22/05, 19/06**