

OBJET : Inauguration de la Ruche de Saint Désert le 08/05/2020



*Communiqué
Saint Désert, le 03/05/2020*

LA RUCHE DE SAINT-DESERT OUVRE SES PORTES

INAUGURATION DE LA RUCHE DE SAINT DESERT

LE 08/05/2020 DE 17H30 A 19H00

79 Avenue de Bourgogne – 71390 SAINT DESERT

C'est tout nouveau, tout chaud, tout beau : une Ruche vient d'ouvrir à SAINT-DESERT. Désormais, **tous les VENDREDI de 17H30 à 19H00**, les habitants de la commune de SAINT DESERT et ses environs pourront se régaler de bons produits fermiers locaux. Pour cela, il suffit de réserver ses produits en ligne avant le mercredi minuit.

À l'occasion de cette grande ouverture, Lucie et Simon, responsable de la Ruche de SAINT-DESERT, vous invite à venir à les rencontrer.

Cette ruche est gérée par l'association LOCAL FOOD POWER dont les objectifs sont notamment de mettre en avant et faciliter la consommation de produits issus de circuit court permettant la juste rémunération du producteur.

Nous sommes Lucie et Simon, habitants de Saint-Désert et convaincus qu'un monde meilleur passe par l'assiette et le rétablissement du lien direct entre les producteurs et la table. Ce projet est le fruit de notre rencontre, de nos modes de vie et de consommation :

- Simon, fils de paysan bio du Morvan, ancien ouvrier viticole actuellement en reconversion professionnelle pour une installation en polyculture et élevage dans la filière de l'agriculture biologique. Amateur de bonne chaire et gourmand - gourmet
- Lucie, fille de cuisinier et issue d'une famille d'épicuriens, ancienne citadine, flexivore. La cuisine de famille est un art de vivre, une passion.

Nous avons initié ce projet afin de créer et faire grandir une communauté permettant de promouvoir des habitudes de consommations locales, responsables et justes, regroupant des produits de qualité proposés par des agriculteurs et des artisans réalisant un travail extraordinaire.

En raison du confinement nous ne pouvons organiser une inauguration festive en présence des producteurs locaux avec dégustation de leurs produits. Ce n'est que partie remise à des jours plus sereins.

Ont déjà rejoint l'aventure :

- LE POTAGER DU MARAICHER – Branges : Maraîcher bio (légumes, fruits, jus de fruits, miel, plants,...)
- BULLE DE M'ALICE - Bissey-sous-Cruchaud : Savon et cosmétiques
- FERME DE LA ROCHE – Sassangy : fromages de chèvre
- JEAN MARC JANIAUD - Saint-Martin-du-Tartre : fromages et yaourt de brebis et chèvre
- LA FERME DE PAPA – Lalheue : Huiles, farines, viande bovine
- ESSENCE DE FLEURS - Antully : Herboriste
- GUSTIBUS ET COLORIBUS – Uchizy – Epices, aromates, poivres
- LE CHAMP DES MILLES PATES - Cusey : Pâtes artisanales
- LA BRIGADE DES GOURMANDS – Vions : Mélanges de légumineuses et céréales aux épices et aromates
- HISTOIRES SUCREES - Beurey-Bauguay : confitures et pains d'épices

D'autres producteurs vont bientôt nous rejoindre pour proposer :

- Farines, huiles et viande bovine bio
- Porc bio
- Pain bio au levain
- Œufs bio
- Vin de la côte chalonaise bio

Nous recherchons des producteurs locaux pouvant nous proposer leurs produits.

A propos

La Ruche qui dit Oui ! donne à tous les moyens de construire un système alimentaire juste. Grâce à sa plateforme en ligne et à ses outils numériques, plus de 1000 Ruches ont été créées en Europe. Chaque semaine, producteurs locaux et consommateurs se retrouvent pour des marchés éphémères. Créé en 2011, le réseau rassemble aujourd'hui plus de 5000 producteurs et 160 000 gourmands réguliers.

Informations pratiques

<https://laruchequiditoui.fr/fr/assemblees/12394>

Tous les jours, de 00h00 à 00h00

79 avenue de Bourgogne 71390 SAINT DESERT

Contact :

Lucie Lemoine - responsable de Ruche

lucie.laruchequiditouimail.com

06 66 21 18 98

Dossier de presse : [Qui sommes-nous ?](#)