

Commission patrimoine

Dans le cadre de la labellisation station verte de la commune, un des objectifs d notre commission était la création d'un marché hebdomadaire de petits producteurs et d'artisans locaux.

Buts:

- Dynamiser le centre bourg
- Favoriser les circuits courts
- Permettre le développement des petits producteurs locaux, de l'artisanat de proximité.

C'est chose faite depuis le 15 avril :

Marché hebdomadaire sur la place de la mairie de 9h à 12h.

A ce jour, une dizaine de producteurs et un artisan ont répondu favorablement. Présence hebdomadaire pour certains, bimensuelle voire mensuelle pour d'autres. Il est, malgré tout, difficile de trouver des producteurs pour le samedi matin, ceux ci étant pris sur d'autres gros marchés (Vesoul....) ou faisant de la vente à domicile.

Voici une présentation de quelques uns de nos producteurs et artisan :

L'Affûtruck Rémouleur

Il possède un véhicule atelier, équipé de différentes machines, ce qui lui permet de réaliser les affûtages sur place, dans les meilleures conditions.

Ciseaux, couteaux, sécateurs, taille-haies, scies circulaires, lames de tondeuse, outils du bois, serpes, tronçonneuses....

David est présent sur le marché tous les 1ers samedis du mois.



Au levain d'ici et d'ailleurs

Nathalie fabrique, de manière artisanale, du pain au levain, cuit au feu de bois. Elle utilise pour cela des farines de blés anciens, locales et biologiques.

Elle est présente chaque samedi sur le marché de Scey, ainsi que le mercredi matin de 9h à 12h devant le carrefour contact.



Aline fermebio

Aline a repris une ferme à taille humaine à Bucey les Gy. Ses animaux sont élevés en extérieur toute l'année, sur les hauteurs de Gy. Ainsi, ils font le plein de vitamine D.



Elle nous propose du bœuf biologique, maturé 3 semaines, ce qui rend la viande tendre et goûteuse.

En fin de matinée, ses burgers sont un régal !...

Elle est présente au marché chaque samedi matin.

La ferme des Cramailots

Présente au marché d'octobre à mai, Camille nous propose différents produits :

- des graines : lentilles , pois cassés, pois chiches, soja
- des huiles végétales pressées à froid à la ferme : colza, cameline, tournesol...
- des céréales : avoine, épeautre, petit épeautre, orge...

Cette ferme propose aussi de la viande bovine salers à la commande.

Elle affinera sa présence en fonction des besoins de la clientèle (bimensuelle ou mensuelle).

Apiculture du val des charmes



Rayann s'occupe d'environ une centaine de ruches au val des charmes près de Charmoille. Il propose à la vente du miel de printemps, d'acacia, de tilleul et du miel d'été, ainsi que du pollen et des produits à base de miel (bonbons au miel, savons..)

Il est secondé par sa grand mère qui se charge de la vente. Vous rencontrerez Michèle chaque samedi sur notre marché.

Au jardin des 4 saisons



Fleur, installée à Noidans le Ferroux, vous propose :

- Au printemps des plants de fleurs annuelles, de légumes, de plantes aromatiques, des plantes vivaces, des plants de petits fruits rouges. ...
- A l'automne, des chrysanthèmes, des pensées, des compositions hors gel...
- En hiver, elle vous proposera aussi des couronnes et des compositions en sapin naturel.

Elle sera présente chaque semaine sur le marché, aux moments forts de ses productions : printemps puis automne et début de l'hiver.

Chèvrerie de la romaine

Dans la ferme familiale de Greucourt, Amandine et sa sœur élèvent une quarantaine de chèvres qui sont nourries avec du fourrage produits sur l'exploitation.

Tous les 15 jours, au marché de Scey sur Saône,

Amandine vous propose des fromages frais, mi-sec, secs, des fromages frais assaisonnés (ail et fines herbes, échalote, graines de pavot et autres selon la saison...).

Vous pourrez aussi vous fournir en yaourts et en faisselles ainsi qu'en bouchons apéricube ou encore en tomme et « camen'bique » à la saison estivale.



L'ours brasseur

Cela fait 7 ans que Thomas s'est lancé dans la fabrication de bières artisanales. Son souhait : nous faire partager le goût authentique des bières d'antan .

Tous les 15 jours, sur le marché, ce zythologue nous propose ses bières en 33 et 75cl . Allez, on hésite : laquelle choisir ? Une blonde, une ambrée, une blanche, une noire aux bourgeons de sapin.... ?



Serres du Clos Fraga

A Scey, on les connaît déjà depuis quelques années !... Maureen cultive des fraises et des framboises hors sol, sous serres ; elle les arrose d'eau de pluie et n'utilise pas de pesticides.

De début mai à environ mi octobre, elle essaiera d'être présente sur le marché en fonction de ses cueillettes.

Pendant les périodes vraiment chaudes, elle est dans l'obligation de faire ses cueillettes le matin à cause de la chaleur dans les serres et sera donc absente sur le marché.

En fonction de la production, elle nous propose ses différentes variétés de fraises et de framboises.



Serres du phénix :

Micro ferme maraîchère domiciliée à La Nouvelle-les-Scey, Gabrielle et Martin cultivent légumes, racines et tubercules. Ils produisent aussi des œufs.

Ils seront présents tous les 15 jours sur le marché.



Le bistrot des frangines

Ce bar restaurant de Scey sur Saône vous propose *sur le marché, tous les samedis*, des plats à emporter, des terrines, des pâtés lorrains... Cuisine traditionnelle avec des produits frais et de saison, au gré des arrivages.

C'est donc un peu chaque semaine une surprise, qu'Alicia et Thomas nous réservent...

