



# GRAINES D'AMAP

PORTRAIT DE NOS PRODUCTEURS

AVRIL 2026 - LA RONDE DES FRUITS



## SON HISTOIRE

La ronde des fruits est une ferme créée en 1998, avec une volonté, dès le départ, de pratiquer une agriculture biologique et respectueuse de la nature. Au fil du temps, elle a évolué tout en gardant cette même philosophie : produire sans intrants et favoriser la biodiversité.

Quentin reprend en janvier 2022 la ferme avec un objectif : maintenir l'équilibre de la ferme (Aucun traitement phytosanitaire (même bio), plantation d'un verger diversifié sans irrigation, biodiversité et équilibre naturels favorisés). C'est une ferme bio familiale construite sur un modèle écologique, local et autonome, avec une forte volonté de respecter la nature et de créer un lien direct avec les consommateurs.

Quentin propose des fruits frais, des fruits transformés et des oeufs. Les fruits sont transformés directement à la ferme. Cela permet de valoriser les récoltes et de proposer des produits locaux et artisanaux.

## LA RONDE DES FRUITS



QUENTIN OGER



LA MEMBROLLE  
SUR  
LONGUENEE



PETITS FRUITS,  
PRODUITS  
TRANSFORMES,  
OEUFS





## DANS NOTRE PANIER

Petits fruits : Fraises, Framboises, Mûres, Myrtilles, Cassis, Groseilles

Fruits transformés : Confitures, Gelées, Sirops, Coulis, Vinaigres, Jus de pommes

Oeufs frais toutes les semaines



## IDÉE RECETTE



### Clafoutis aux fruits rouges

- 500 g de fruits rouges
- 2 oeufs + 2 jaunes
- 250 mL de lait
- 100 g de farine
- Du sucre glace
- 100 g de sucre
- 60 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de kirsch (en option)

Battre les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre. Ajouter la farine et mélanger. Incorporer le beurre fondu et mélanger.

Terminer par ajouter le lait petit à petit (et le kirsch).

Parsemer les fruits rouges dans un moule beurré puis verser la pâte par dessus.

Enfourner pour 35-45 minutes à 180°C.

A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace

## LE SAVIEZ-VOUS ?



Les contrats petits fruits reviennent très prochainement ! Restez connectés, nous vous tenons informés...

