

# DOSSIER DE PRESSE



BOUTIQUE DE PRODUCTEURS, D'ÉLEVEURS ET D'ARTISANS

*Association EPA66 Éleveurs, producteurs et artisans du 66*

# SOMMAIRE

1. Communiqué de presse
2. Présentation du concept
3. Les producteurs, éleveurs et artisans fondateurs
4. Informations pratiques
5. Contact presse



# 1. COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## *Une boutique, des producteurs, un engagement : l'humain et le local au cœur de Perpignan*

Perpignan, le 10 juin 2025 — C'est une première à Perpignan : « **La Ferme des Augustins** », boutique coopérative de producteurs, éleveurs et artisans locaux, ouvre ses portes au 25 rue des Augustins, en plein cœur du centre-ville. Cette ouverture marque une étape importante dans le développement du circuit court, de la vente directe et de l'agriculture raisonnée dans les Pyrénées-Orientales.

La boutique rassemble des acteurs engagés de notre territoire, tous réunis autour d'une même ambition : proposer en ville des produits de qualité, traçables, éthiques et respectueux de l'environnement.

Fruits du travail de femmes et d'hommes passionnés, les produits proposés racontent un terroir, un engagement et une histoire à chaque bouchée.



## 2- LE CONCEPT

**Une vitrine vivante du territoire catalan.**

“**La Ferme des Augustins**” est la première boutique de producteurs en centre-ville de Perpignan. Pensée comme un lieu de vente mais aussi d’échange et de sensibilisation, elle permet aux habitants et visiteurs d’acheter en toute confiance des produits issus directement des fermes, ateliers ou domaines du département.

Chaque membre est présent en alternance dans la boutique, pour rencontrer les clients, parler de son métier et partager son savoir-faire. Cette boutique est un véritable trait d’union entre ville et campagne, entre artisanat et agriculture, entre goût et responsabilité.



### 3. LES MEMBRES FONDATEURS : PRODUCTEURS, ÉLEVEURS ET ARTISANS

#### LA FERME DU COLL DE ROUSSE

**Sylvie et Bruno Bardy-Plantin**, éleveurs à Tresserre

Oies grises fermières, volailles élevées en plein air

 [contact@collderousse.fr](mailto:contact@collderousse.fr) –  06 76 53 09 90

#### LE CLOS CÉRIANNE

**Laurianne Tournier**, vigneronne indépendante à Trouillas

Vins en amphore, cépages autochtones

 [clos-cerianne.fr](http://clos-cerianne.fr) –  [closcerianne@gmail.com](mailto:closcerianne@gmail.com)  06 76 84 91 65

#### BIOTYPOULES

**Tulia Bourlet-Xavier**, Pézilla-la-Rivière

Œufs bio, rillettes, poule au pot, bocaux

 [biotypoules.fr](http://biotypoules.fr) –  06 66 87 23 67

## LA PETITE AMBASSADE

**Titien Bartement**, boulanger à Olette

Pains à fermentation lente, pour permettre aux intolérants au gluten de manger du pain de nouveau

 <https://www.facebook.com/p/Boulangerie-la-Petite-Ambassade-61558346032568/>

 bartement.titien@gmail.com –  06 29 33 13 26

## DOMAINE DE L'ARBRE BLANC

**Corinne Boutroux Henuset**, oléicultrice à Saint-Génis-des-Fontaines

Huiles, olives, tartinables, cosmétiques, confitures d'agrumes

 [arbre-blanc.fr](http://arbre-blanc.fr) –  arbre.blanc@free.fr –  04 68 95 91 06

## CROQ D'AQUI

**Denis Smondack**, artisan biscuitier à Pollestres

Biscuiterie catalane et produits à base d'amandes

 [crocdaqui.fr](http://crocdaqui.fr) –  crocdaqui@gmail.com –  06 44 07 49 99

## PALMETHIC

**Mickael Hountondji**, artisan au Soler

Confitures et purées de piments artisanaux

 [palmethic.fr](http://palmethic.fr) –  [contact@palmethic.fr](mailto:contact@palmethic.fr) –  06 63 99 66 29

## SANKOFA TON BISCUIT

**Francisca Ankrah**, Perpignan

Boissons exotiques, gâteaux et biscuits sucrés, salés healthy

 [sankofatonbiscuit@gmail.com](mailto:sankofatonbiscuit@gmail.com) –  0749829623

## LE PORC DES ASPRES

**Romain Lengagne**, éleveur à Fourques/Montauriol

Porcs élevés en plein air en forêt de chênes-lièges

 [porc-aspres.fr](http://porc-aspres.fr) –  [lengagne@hotmail.fr](mailto:lengagne@hotmail.fr) –  06 78 77 18 96

## ECRIN SAUVAGE

**Nathalie Bataille**, horticultrice et paysanne-herboriste à Espira-de-Conflent.

 [https://www.facebook.com/NathalieEspira/?locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/NathalieEspira/?locale=fr_FR) –  [ecrinsauvageespira@gmail.com](mailto:ecrinsauvageespira@gmail.com) –  07 68 34 95 32

#### 4. INFOS PRATIQUES

La Ferme des Augustins – 25 rue des Augustins – 66000 Perpignan

Date d'ouverture : Mardi 10 juin 2025

Horaires : du mardi au samedi de 10h-14h//15h-19h

*Inauguration Vendredi 13 Juin à partir de 18h30*

#### 5. CONTACT PRESSE

La Ferme des Augustins

Sylvie bardy-Plantin - lafermedesaugustins66@gmail.com - 06 76 53 09 90



[la\\_ferme\\_des\\_augustins](#)



[La-Ferme-des-Augustins](#)



**RUE DES AUGUSTINS**

LES COMMERÇANTS VOUS INVITENT

**EN FÊTE !**

**VENDREDI 13 JUIN**  
À PARTIR DE 18H30

LES COMMERÇANTS VOUS ACCUEILLENT DE LA PLACE DES POILUS AU PONT D'EN-VESTIT !

Venez découvrir ou redécouvrir les boutiques de la rue des Augustins autour d'un verre ! Défilés, vernissage, dégustation...

Duplex - 4 Miau - La Droguerie - Pâtisserie Buisson - Galerie Juste Ici - Ovation Bijoux - Le Torrefacteur - Ensö - La Fripe des Augustins - La ferme des Augustins - L'Upcycleur - Wendy's Hair Shop - Maylee Nails - Kitsuden - L'atelier Saint Augustin - L'Atelier d'Alex - Le Concubin

PARTICIPEZ À NOTRE CONCOURS PHOTOS RDV SUR INSTAGRAM

**RUEDESAUGUSTINS66**