BIO

13 novembre 2026

un repas bio et local

conçu par les cuisiniers municipaux

Menu

ENTRÉE

Velouté de Potimarron
de la Ferme de l'Écolieu-Lacoste de Tarnos

PLAT

Poulet rôti
de la Coopérative Aldabia - Ossès

& Pâtes coquillettes
d'Euskal Pastak - Gotein Libarrenx



DESSERT

Kiwi bio des Landes
Yaourt de la Ferme Idiartea - Bussunarits



Les repas sont préparés par le personnel municipal de la Ville Cuisine Centrale Jean Paillé

TARNOS

COMITÉ BASSIN EMPLOI

SEIGNANX ET ADOUR

Portraits

EUSKAL PASTAK

Gotein Libarrenx



Après une expérience de 24 ans dans les process agroalimentaires, Daniel décide de se lancer dans une nouvelle aventure. Il s'installe près de Mauléon en janvier 2019 pour lancer son activité de fabrication artisanale de pâtes sèches, avec la volonté de proposer une gamme Bio, locale et artisanale.

Bio pour garantir une alimentation saine impliquant des modes de production respectueux de l'environnement.

Locale par un approvisionnement en semoule de blé dur à moins de 200 km et une distribution des productions dans les Pyrénées Atlantiques et les Landes.

Artisanale car l'extrusion se fait à travers des filières en bronze, qui donnent un aspect rugueux en surface de manière à bien retenir et imprégner les sauces, ainsi qu'un cycle de séchage long à basse température pour préserver les qualités organoleptiques.

FERME SOLIDAIRE DE L'ÉCOLIEU LACOSTE

Tarnos



L'Écolieu Lacoste est un site de 10 ha en plein cœur de la ville de Tarnos, constitué de forêts, prairies et terres agricoles. Ce site municipal a pour vocation de fédérer des dynamiques citoyennes liées aux transitions, qu'elles soient écologiques, sociétales ou sociales. La Ferme Solidaire Lacoste a été créée en 2020 sous l'impulsion du CBE du Seignanx en partenariat avec la Ville de Tarnos, et a constitué la première pierre de cet Écolieu Lacoste. Il s'agit d'un atelier et chantier d'insertion par le maraichage biologique qui permet à des personnes en situation de fragilités sociales et éloignées de l'emploi d'occuper une fonction d'ouvrièr.e maraichèr.e sur une période de 6 à 24 mois.

La production est entièrement bio et respectueuse de la santé des sols et des humains. Les choix techniques mis en place ont pour vocation de favoriser un maximum de matière organique dans le sol. Les cultures respectent les saisons. La lutte contre les maladies et nuisibles ne se fait qu'avec des produits naturels.

La ferme produit des légumes toute l'année, en respectant la saisonnalité et propose des panier à la vente sur abonnement ou en direct sur le site.

Ouvert tous les jeudis de 12h à 18h.
Informations au 05 59 48 77 07 ou sur notre site internet *https ://fermesolidairelacoste.cocagnebio.fr/l-association*