

# La récolte de Mémé Renée

- [Produits locaux](#)
- [Plants, épices et plantes aromatiques](#)





Coup de coeur

Petit laboratoire à ciel ouvert, cultivé en permaculture dans les montagnes du Parc, à l'écart de toute pollution. Tout du contenu au contenant est made in France. Tout le processus de la récolte à

l'emballage est fait manuellement par François.

François Dunet tombe en amour pour un petit mazet situé à Olargues, dans l'Hérault au coeur du Parc du Haut-Languedoc. Il découvre que les anciens habitants y cultivaient des aromatiques. Inspiré, il décide de perpétuer cette tradition en y apportant son expérience. Il rénove le mazet, et les terrasses pour y cultiver les plantes.

Il confectionne avec passion tisanes, thés, sirops et gelées, sels et fines herbes, à partir des herbes de son jardin de curé.

## Caractéristiques

Nous parlons  
Français  
Nous suivre

[Site web La Récolte de Mémé Renée](#)  
[Instagram La Récolte de Mémé Renée](#)

## Contact

François DUNET  
[06 60 77 01 29](tel:0660770129)  
[memerenee34@gmail.com](mailto:memerenee34@gmail.com)

## Adresse

La Récolte de Mémé Renée  
7 rue haute  
34360  
BERLOU  
[06 60 77 01 29](tel:0660770129)  
[memerenee@yahoo.fr](mailto:memerenee@yahoo.fr)  
Parc

Véritable balcon ouvert sur les plaines viticoles du Languedoc et les vastes étendues céréalières du Lauragais, le Parc naturel régional du Haut-Languedoc s'appuie sur les derniers contreforts méridionaux du Massif central.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



What code is in the image?  Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer