



LE MARCHÉ DES Producteurs LOCAUX

JOLI GRAIN

Vente de pâtes & de farine en conversion BIO

SAVEUR POURPRE

Stigmates de safran & produits dérivés

AU JARDIN DE CAMILLE

Vente de légumes en conversion BIO

LES JARDINS DE MONTPLAISIR

Vente de fruits, légumes, conserves et miel

ARTERA BIO

Carottes, pommes de terre, haricots et oeufs BIO

FERME DES 4 SAISONS

Vente de produits transformés ; soupes, conserves,...

LES VOLAILLES DU HAUT-BOGAGE

Vente de volailles ; poulets, pintades & oeufs BIO

FRÈRES LABARRE

Réservation de colis de viande de boeuf

FERME DE LA PETITE SOLLE

Vente de fruits, légumes, confitures & produits du terroir

FERME DE RIMBERCOURT

Vente de fruits rouges, légumes et produits transformés

EARL FRÉMIN

Vente de fruits & légumes

FERME DU METZ

Légumes, fruits rouges, confitures jus de fruits & sirops

LES CRÉMEUX DE PERRINE

Vente de produits laitiers & crèmes desserts

LES JARDINS DU FAYEL

Vente de fruits & légumes

EARL JUMA

Vente de pommes de terre

FERME DU POINT DU JOUR

Vente de fruits, légumes, oeufs & jus de pomme

FERME DU MONT DE BERNEUIL

Vente de fromage de chèvre, viande de porc, pommes de terre & oeufs

**ENTRÉE
GRATUITE**

**DE 10H00
À 18H00**



Fête des PRODUCTEURS

EDITION
2021

SAMEDI 18 SEPTEMBRE
À COUDUN
ENTRE COMPIÈGNE & NOYON



PLUS D'INFORMATIONS SUR
WWW.SAVEURSDENOSVALLÉES60.FR

Cette action est cofinancée par le Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.



PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE & RESPECT DES GESTES BARRIÈRES



**ATELIERS
& DÉGUSTATIONS**

**VENTE DE
PRODUITS LOCAUX**

**ANIMATIONS
SPECTACLE, JEUX,
ANIMAUX ...**

LES ATELIERS ⌚

FABRICATION DE COSMÉTIQUES

Intervenant : La Nature d'Éva

- ⌚ 11h00 & 15h30 Atelier Baume à lèvres
- ⌚ 13h30 Atelier Gommage
- ⌚ 14h30 & 16h30 Atelier Démaquillant



CUISINE AU FEU DE BOIS

Intervenant : Natur'Anim

- ⌚ 10h00 Fabrication & dégustation de pizzas cuites au four à pain & feu de bois
- ⌚ 14h30 Atelier de soupe aux légumes de saison, cuisson au braséro & chaudron au feu de bois



LES ANIMATIONS

LES MÉTIERS AGRICOLES

DE LA RUCHE À L'APICULTEUR

Intervenant : Digizz

Animations pédagogiques & ludiques autour de l'abeille et du métier d'apiculteur - Vidéos et quiz



LES ANIMAUX DE LA FERME

Intervenant : Ferme du LARRIS

Découverte des animaux de la ferme et de la nature : approche, observation, caresse et nourrissage - Jeux ludiques



EXPOSITION SUR LES MÉTIERS D'ANTAN

Intervenant : Musée de la ferme du Plessis Patte d'Oie

Exposition sur les métiers de laitier, tonnelier, sabotier, cardeuse & triporteur



L'UNIVERS DU BRASSEUR

Intervenant : Brasserie Saint Médard

Découverte des composants de la bière



TECHNIQUES AGRICOLES

Intervenant : Association de Développement Agricole du Nord Est de l'Oise (ADANE)

Exposition de matériels agricoles, découverte de nouvelles cultures et techniques de conservation des sols - Jeux ludiques



FABRICATION DE JUS DE POMME

Intervenant : Musée de la ferme du Plessis Patte d'Oie

Fabrication traditionnelle de jus de pomme avec dégustation

VALORISEZ VOS PRODUITS



CONSERVATION DES PRODUITS

Intervenant : Solaal

Sensibilisation aux dates de conservation des produits & dons agricoles



PRINCIPES & PRATIQUES DU COMPOSTAGE

Intervenant : Annabelle ROBIN (CC2V)

Pratique du compostage, découverte du rôle du vivant dans la dégradation de la matière



POURQUOI MANGER LOCAL ?

Intervenant : Interprofession des fruits & légumes frais (INTERFEL)

Animation autour des fruits et légumes de saison et locaux par des diététiciennes.

POUR LES PLUS PETITS



SPECTACLE «CÔTÉ JARDIN»

Intervenant : Compagnie Temps Forts

Venez découvrir un spectacle joyeux au cœur de la nature et partagez la journée du jardinier en compagnie du coq, du lapin, des moustiques, des oiseaux, etc... et le manège de la récup.

RESTAURATION

AU BORD DE L'EAU

Restauration sur place et sur réservation*

Cuisine à base de produits locaux

INFOS ET RÉSERVATIONS
WWW.SAVEURSDENOSVALLEES60.FR

