

# Marchés des Producteurs de Pays

Vendredis 16h30 - 19h  
Du 3 mai > au 25 octobre



Vendredis 16h30 - 19h

# LE TEIL

Place Pierre Semard  
Du 3 mai > au 25 octobre

## ANIMATIONS SUR LE MARCHÉ

### **VENDREDI 24 MAI** : RAMENE TA FRAISE

Petit fruit rouge, la fraise est naturellement sucrée ; avec du chocolat. Venez découvrir la fondue de fraise au chocolat.

Pour patienter : atelier coloriage.

### **VENDREDI 28 JUIN** : LES P'TITS CHEFS

Atelier Culinaire. Les enfants cuisinent des plats à base de produits locaux et frais. Matériel fourni. Atelier spécial Mini burgers de saison !

### **VENDREDI 26 JUILLET** : JEU DES SENS

Animation de reconnaissance sensorielle de plantes aromatiques et lecture de contes.

### **VENDREDI 23 AOUT** : DÉCOUVERTE DES PLANTES

Atelier d'herbier de plantes sauvages comestibles avec dégustation.

### **VENDREDI 27 SEPTEMBRE** :

#### GOURMANDISE D'AUTOMNE

Dégustation par les sens de crème de châtaigne.

## LES PRODUCTEURS

Jean-Michel **CHÉRIN** : Escargots cuisinés

Carole **POUZARD** : Fromages de chèvre

Joël **CORTIAL** : Miels, bougies, cires

Christian **CLUTIER** : Fruits de saison & Jus de Fruits

Olivier **BOUGARON** : Légumes de saison, ail, oignon, échalottes...

Pascal **BOSQUET** : Volailles (poulets & pintades), cerises, pêches

Marie-Ange **BRUN** : Fruits de saison

Claude **MASCHE** : Légumes de saison, plantes à massif, confitures, soupes

Thierry **COUDENE** : Fruits et légumes de saison

Joris **BERNARD** : Fromages de chèvre

Association **Le Terreau** : Légumes de saison

Guillaume **BELOTTI** : Légumes de saison et fraises

Jérémie **GOBLET** : Fraises, framboises et sorbets

Philippe **CHAZE** : Confiture et farine de châtaignes . Châtaignes fraîches et au naturel

Gratuit > Sans inscription > Ouvert à tous