



Place aux jardiniers pour le marché du mois de Mai !

Un peu d'histoire ...

En 2022 est né un collectif de producteurs et artisans sur le Pays de Bray partageant les mêmes valeurs. « Notre collectif offre une démarche plus poussée que le local, nous voulons faire bio, faire sain. Nous voulons avoir une proposition cohérente auprès du consommateur » nous explique Blandine, herboriste paysanne à Saint Saire.

Ce marché nous permet d'œuvrer concrètement sur le territoire du Pays de Bray :

- proposer une alimentation de qualité
- sensibiliser et communiquer sur nos façons de produire, être à l'écoute des consommateurs
- organiser une manifestation conviviale et familiale

Un rendez-vous mensuel pour les consommateurs du Pays de Bray

Les producteurs ont donc décidé de proposer un marché avec animation tous les 1er vendredi de chaque mois de 16h à 19h d'Avril à Décembre. Comme chaque année, le marché du mois d'Août se prolongera jusqu'à 22h pour profiter de l'été : repas, concerts et animations autour de la biodiversité seront au programme !

Le prochain marché aura donc lieu le Vendredi 3 Mai de 16h à 19h à la Ferme les Champs de Bray à Avesnes en Bray.

Pour Florian, brasseur à Saint Saëns, “ Ce marché, c’est vraiment tout ce qui se fait de plus local, de plus naturel. Ici, les gens connaissent les producteurs, les voient et sont reconnaissant de la qualité des produits proposés”.

Les visiteurs pourront découvrir les produits de :

- Les Lapins d’Estelle : lapin viande plein air bio
- Volaille en Bray : volailles prêtes à cuire et transformées
- Les Champs de Bray : œufs de pâturage bio, légumes bio, bœuf et veau élevés en bio, pain au levain
- Ferme de Hyaumet : crèmerie, Neufchâtel AOP, Gournay en bio
- Alambic et Compagnie : eau florale, tisanes, sirops de fleur en bio
- Le pain d’Hervé : pain au levain, viennoiserie, biscuiterie en bio
- Backpacker : brasserie bio
- Les bocaux de l’Epte : conserve et plat préparé de viande, confiture
- Le rucher du bec à miel : miel et produits de la ruche
- La chèvrerie d’Haussez : fromage de chèvre bio
- Plus une miette : biscuits salés pour l’apéro
- **NOUVEAU : Chez Laure et Paul : charcuterie de la Ferme**

Pépiverte, un pépiniériste bio invité pour le mois de Mai !

Antoine Borocho, pépiniériste à Morvillers (15min du Marché des 15 producteurs), sera présent pour son premier Marché des 15 Producteurs ce vendredi 3 Mai.

Il propose des plants de légumes traditionnels (tomates, concombres, poivrons, etc...) mais aussi physalis, piment, etc ...

La Pépiverte c’est aussi des plants de légumes perpétuels, des aromates et médicinales, des fleurs des jardins, des petits fruits et des arbres fruitiers.

Pour Antoine, “Participer au Marché des 15 producteurs, c’est la certitude d’approvisionner des habitants locaux pour les accompagner vers un mode de vie plus résilient !”.



Plus d'info :

- Charlène de la Ferme Les Champs de Bray 06 85 83 55 33
- Estelle des Lapins d'Estelle : 06 20 76 95 61
- Antoine Boroch :

Page Facebook et Instagram : Marché des 15 producteurs