A PARTIR DE 14 H : Sur la place de ST JEAN LE BLANC

- **Marché « Bio et Local, c'est l'idéal »** avec présence d'une vingtaine de producteurs et artisans locaux (légumes, produits laitiers, fromages, tisanes, biscuits, confitures, produits cidricoles, différentes viandes, pains, poteries, peintures, bijoux, vêtements, cuir, objets en bois, ...)
- **Associations**
- **Animations pour petits et grands toute l'après-midi**
  - 15h30 : atelier découverte de la sophrologie par Olivier PICARD
  - Présence de la Caracontes (contes pour petits et grands)
  - Dégustation vins
- **Restauration sur place et buvette**

EN SOIRÉE
(à la salle des fêtes à partir de 19 h)

- **Barbecue auto-géré** (possibilité d'acheter grillades, pain, fromage, dessert et boissons auprès des producteurs présents)
  Assiette végétale Bio à 5€ (Réservation au 02.31.69.80.37 avant le 20 septembre)
  Pensez à emmener vos couverts !
- **Soirée festive : Concert avec « ça nous ramènera pas Dalida »**

Horaires des VISITES DES FERMES BIOLOGIQUES - Départ place de St Jean le blanc

10 h 30 :

Attention rendez-vous directement à la ferme (Les Haies - 61800 Moncy)

GAEC L'HERBE AUTREMENT (Sandrine et David SENECHAL)

Production laitière - Transformation laitière

- Visite des bâtiments d'élevage, de la salle de traite et du troupeau
- Atelier de transformation (Crème crue, yaourt, fromage blanc)

14 h 30 :

EARL DES TILLEULS (Vincent HUE)

Production laitière

- Visite des bâtiments d'élevage, de la salle de traite et du troupeau

14 h 30 :

GAEC LES HAUTS D'ESCURES (Alexandra et Stéphane BOURLIER)

Production poulets de chair, viande bovine - Pommes de terre

- Visite des ateliers volailles et vaches allaitantes

16 h 15 :

LES CHÈVRES DANS LE VENT (Valérie TOURET)

Fromage de chèvre - Production laitière

- Visite de la chèvrerie et à 17h possibilité d'assister à la traite

16 h 30 :

LA FERME DES PÂTURES (Christine et Cyril VALLEE)

Viande bovine et ovine, œufs.

- Visite des ateliers Vaches allaitantes, moutons, et poules pondeuses.