

DES RDV GOURMANDS ET FESTIFS À NE PAS MANQUER !

Samedi 28 septembre

- 1 Le verger de Cuvilly de 10h à 12h et de 14h à 18h : cueillette, marché de producteurs, atelier de fabrication de jus de pomme avec Natur'anim à 15h.
- 2 La Ferme de l'Éveil à Cambronne-les-Ribécourt de 9h30 à 18h : découverte des animaux, atelier pédagogique autour de la laine à 15h.
- 3 Les Serres du Point du jour à Baboeuf de 10h à 18h : découverte de la production de fleurs, de fruits et légumes, cueillette de pommes. De 14h à 17h : tours de poney et ateliers plantations (pensez à amener vos pots/bacs à fleurs).
- 4 La Ferme Labarre à Salency de 14h à 18h : découverte de l'élevage bovin, jeux et à 16h **spectacle familial participatif « Un jardin à croquer »** (les enfants sont mis à contribution).

Dimanche 29 septembre

- 2 La Ferme de l'Éveil à Cambronne-les-Ribécourt de 9h30 à 18h : découverte des animaux, atelier confiture à 15h.
- 1 Le verger de Cuvilly de 10h à 12h et de 14h à 18h : cueillette de pommes et marché de producteurs.
- 5 La Fermette aux escargots à Varesnes de 10h à 18h : marché de producteurs, animations musicales, visites de l'élevage à 10h30 et 14h30 et atelier « Manger bio et local » à 15h30 avec le CPIE.
- 3 Les Serres du Point du jour à Baboeuf de 10h à 18h : découverte de la production de fleurs, de fruits et légumes, cueillette de pommes. À 11h : atelier « Comment préparer votre jardin pour l'hiver ». De 14h à 17h, tours de poney. À 15h : atelier de fabrication de jus de pommes avec Natur'anim.
- 4 La Ferme Labarre à Salency de 14h à 18h : découverte de l'élevage bovin (vêlages, engraissement...), jeux sur les animaux, les productions locales,...



Ces manifestations sont gratuites
(sauf mention contraire).

Menu du terroir

Pour l'occasion, nos restaurateurs ont concocté un menu du terroir à base de produits locaux que vous pourrez déguster tout au long du mois d'octobre dans les restaurants partenaires : **la Boule d'or** à Thourotte, **La Petite Auberge** à Margny-sur-Matz et **L'Auberge du Bois doré** à Cuts.



Samedi 5 octobre

- 6 Le Fournil des Bocages à Thiescourt de 9h à 18h : fabrication de pain.
- 7 Les Volailles du Haut-Bocage à Thiescourt de 9h30 à 18h : marché de producteurs, **repas fermier** (15€ et 6€ le menu enfant) sur réservation (03 44 43 19 80), découverte des plantes médicinales/comestibles à 9h30 et 16h30, atelier « Manger bio et local » à 10h30 avec le CPIE.
- 8 La Miellerie de la Divette à Thiescourt de 10h à 18h : visite de la miellerie, marché fermier et **spectacle familial « La ferme s'amuse »** à 15h30.
- 1 Le verger de Cuvilly de 10h à 12h et de 14h à 18h : cueillette de pommes et marché de producteurs.
- 9 La Ferme des Églisieres à Quesmy de 10h à 18h : **repas fermier** (payant) sur réservation (06 27 27 24 66), visite de l'élevage et de l'atelier de transformation, tours de tracteur/poney et balade en calèche (payants).
- 10 La Ferme de Rimbercourt à Crisolles de 14h à 18h : visite des serres et dégustation de fruits rouges.
- 11 Lycée horticole de Ribécourt de 14h à 18h : découverte des serres, de la permaculture et l'aquaponie avec le CPIE à 14h30, **spectacle « La ferme ensorcelée »** à 17h.

