**Les Rendez-vous BIO de Targon #4**

**Juin 2019**

**Dimanche 02 Juin 2019 de 10h à 14h**

**4ème Edition du Marché des RDV Bio de Targon**

**Halle municipale.**



***Au rendez-vous de cette quatrième édition de l’année, vous pourrez retrouver les exposants suivants :***

Alimentation :

* ***Légumes et fruits de saison***de nos quatre maraîchers locaux (Véronique, Marie, Claire et Patrick).
* ***Du Safran et des produits safranés*** (Michel et Stéphanie de la Ferme du Giraud).
* ***Fromage et yaourts de brebis*** (Michaël, Jérôme de la Ferme d’Amoué et la Ferme Lou Cornal).
* ***Des poissons fumés, œufs de saumon, de truite*** (Camille et Marc SAUMON FUME BORDELAIS).
* ***Des pains, des tourtes, des brioches et des confitures*** (Denis).
* ***Des cannelés sucrés et salés, des clafoutis aux fruits SANS GLUTEN*** (Nathalie des cannelés d’Audrey)
* ***Des fromages de chèvre, viande de porc, poulets***(Ferme Lou Cornal)
* ***Du Miel, nougat, pain d’épices, crêpes***(Elsa de Bayas l’Abeille)
* ***Des salaisons***(Ferme de Fontaud)
* ***Des vins blanc, rouge, rosé*** du Domaine des Montagnes, Château Bellevue et Château des Rochers (Michaël, Stéphane et Lilian), ***du jus de raisins*** (Michaël et Stéphane).

Santé et bien-être :

* ***Les savons*** (Jean François de Savonnerie SUAVON).
* ***La Spiruline et phycocyanine***(Yann et Julie).
* ***Huiles essentielles, eaux florales*** (Elise de L'Hessentielle)

Artisanat :

* **Marionnettes artisanales à gant de Miss Pupazette** (Nathalie)
* **Des créations artisanales en cuir végétal et cuir souple (Maroquinerie)** (Astrid)

Jardin :

* **Plants de légumes, de fleurs, de plantes condimentaires** (Nelly des Jardins de Masapi)
* **Plans de petits fruits** (Ferme des sources).

Restauration sur place :

* ***Plats cuisinés à emporter ou à consommer sur place, Burgers*** *de*D'ICI mangeons local (Philippe TREILLARD)
* ***Spécialités de la mer ou assiette Dégustation de Saumon*** de Camille MENANT.
* *Galettes complètes de sarrasin*de Martine PETIT.
* ***Cannelés sans gluten sucrés et salés, clafoutis aux fruits de saison sans gluten***(Les Cannelés d’Audrey)
* ***Sorbet aux fruits*** d’Alexandre (la Ferme des Sources).
* ***Crêpes*** d’Elsa (Bayas l’Abeille).
* ***Assiettes de Charcuterie et chevreau ou saucisse frites*** (Ferme Lou Cornal).

Buvette de l’association : **vins, bières, limonade, jus de fruits, sirops**…

Associations invitées : La Miel (**Monnaie Locale** **Complémentaire**) et **Emergence créative** (Art-thérapie)

GASP :   **Ceréales et huiles Berjon, Sirops et jus de fruits Meneau, Caissettes de porc et conserves, Purées et poudre de fruits secs Jean Hervé.**

Musiques :

**Colibri**

****

Chanteuse, danseuse et clown, Sylvie Déverines alias « Colibri » interprète des chansons à partager dans une ambiance poético-comique… et à reprendre en chœur !

**Venez nombreux profiter de ce moment inoubliable !**

Limitons les déchets - si vous souhaitez déjeuner sur place : **apportez vos couverts** !

Retrouvez les marchés précédents sur : <http://marchebiotargon.wixsite.com/info>

Retrouvez-nous sur : <https://www.facebook.com/biotimarrons>

Laissez-nous un message sur : biotimarrons@gmail.com

Pour l'association **"BIOTIMARRONS !"**

Chantal, Christine, Jacquotte, Julie, Dominique, Patrick et Sylvain.