

Sur le territoire de Cœur de Savoie, 4 marchés de producteurs et d'artisans locaux se tiendront cette année. Les marchés de la Combe sont placés sous l'esprit de l'échange, du partage, et de la bonne humeur.

Les marchés de la Combe c'est :

des plantes aromatiques et médicinales, des hydrolats et huiles essentielles, des fromages, des biscuits et gaufres, un traiteur avec des plats à emporter, de la spiruline, des cosmétiques naturels au lait d'ânesse, de la bière bio artisanale, du miel et du vin de chez nous et plus encore !!

Au programme :

- Marché de 9h à 13h
- A 11 h visite gratuite de l'exploitation ou de l'entreprise
- Découverte des produits locaux aussi divers que variés !
- Découverte des ânes
- Convivialité assurée avec la petite restauration (à boire et à manger) proposée !

Les Marchés de la Combe sont nés d'une idée de quatre producteurs voulant partager leurs métiers passionnants. Quoi de mieux pour présenter du local, que de visiter les locaux ! Nous avons donc eu l'idée d'accueillir chacun notre tour un marché de producteurs et d'artisans locaux et de faire découvrir notre métier. Sur chaque marché vers 11 heures une visite sera proposée pour découvrir la ferme ou l'entreprise hôte. Les producteurs proposeront à boire et à manger sur place afin que la convivialité soit au rendez-vous. Chaque marché proposera aussi une animation pour les petits et grands autour du métier présenté le jour J.

La prochaine édition aura lieu le :

Dimanche 5 Juin 2022 : chez *Savoy'ânes* à St Pierre de Soucy. Vous y découvrirez des produits cosmétiques 100% naturels et fabriqués de façon artisanale. Les cosmétiques et savons proposés proviennent de la transformation du lait d'ânesse. Lors de la visite, vous pourrez rencontrer les principaux acteurs de cette belle ferme : les ânes. Cécile, éleveuse passionnée, vous apprendra à mieux connaître ces adorables animaux. Savoy'ânes 06 85 15 85 97

Prochains marchés prévus en 2022 :

Dimanche 4 Septembre 2022 : à la *Chèvrerie Charava* à Villard-d'Héry. Vous découvrirez le petit monde des chèvres grâce à qui sont fabriqués les délicieux fromages de Jérôme. La chèvrerie du Charava 06 88 39 66 92

Dimanche 4 Décembre 2022 : à la Microbrasserie Les Funambules, à la Croix de la Rochette. Vous découvrirez le monde de la brasserie artisanale où sont produites de nombreuses bières originales, ainsi que des limonades Bio. Vous pourrez ainsi découvrir la démarche engagée de Lucie et Maxime quant à la régulation des déchets avec entre autres, la mise en place de bouteilles consignées... Microbrasserie les Funambules 07 68 19 41 11

Nous sommes présents sur les réseaux sociaux :
<https://www.facebook.com/MarchesdelaCombe>