

## Un marché Paysan c'est :

Un lieu d'échange entre producteur et consommateur où le paysan vend lui-même ses produits.

C'est un moment de rencontres et de convivialité : animation et buvette sont prévues à chaque rendez-vous.

Il est régi par une CHARTE qui en garantit l'éthique.

## Les produits du marché Paysan sont :

**Des produits locaux :** les produits sont directement issus des exploitations (pas d'achat - revente).

**Des produits de qualité :** des critères de production et de transformation doivent être respectés par les exposants.

## Quatre bonnes raisons de venir au marché Paysan

- 1 La meilleure cuisine est celle qu'on fait avec des produits frais et savoureux.
- 2 Les paysans sont là pour échanger avec vous sur l'origine, l'élaboration des produits, leur ferme.
- 3 Acheter des produits fermiers locaux c'est contribuer au développement économique du territoire, éviter la production de gaz à effet de serre, promouvoir une agriculture responsable de ce qu'elle produit.
- 4 Venir au marché paysan c'est passer un bon moment, découvrir un artiste, une exposition, un territoire, en buvant un verre en bonne compagnie.



Le futur Parc naturel régional est riche d'un patrimoine naturel et culturel, de savoir-faire. Il entend valoriser ces atouts en apportant notamment son soutien aux producteurs locaux. Cette action est un bon exemple de l'ambition du futur Parc : mobiliser les forces vives et faire émerger des projets.

Notre projet est en marche vers la labellisation : un sésame pour être reconnu comme un territoire remarquable. Le futur Parc œuvrera au développement d'une économie durable, en valorisant les savoir-faire et en protégeant les ressources naturelles.

Mais le territoire n'attend pas d'être labellisé Parc naturel régional pour mener des actions concrètes : le marché paysan de Renwez en est un exemple. Alors ne manquez pas ses prochains rendez-vous !

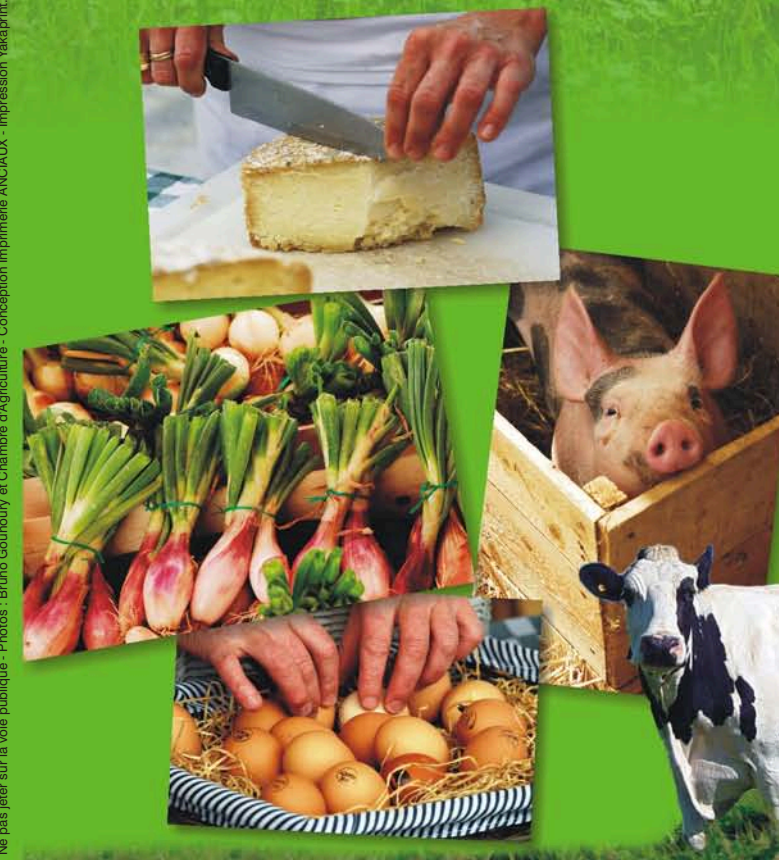
**Retrouvez les autres marchés Paysans Ardennais**  
à **Jandun** le premier vendredi de chaque mois  
à **Avaux** le second vendredi de chaque mois et  
à **La Cassine** le troisième vendredi de chaque mois.



# Marchés Paysans des Ardennes

## Renwez 2010

Le dernier vendredi de chaque mois de 15h30 à 20h de janvier à novembre



# Marchés 2010

## Dates et thèmes

29 janvier

*Le bœuf*

26 février

*Le fromage de Rocroi*

26 mars

*Œufs et chocolat*

30 avril

*Repiquage et compostage*

28 mai

*Cheval et tourisme*

**Avec le projet de PNR**

25 juin

*Les huiles et l'apiculture*

**Repas sur place**

30 juillet

*Les éditions ardennaises*

**Repas sur place**

27 août

*La noberte*

**Repas sur place**

24 septembre

*Le travail du bois et les champignons*

29 octobre

*Le bio*

26 novembre

*Les produits festifs*

22 décembre

*Marché de Noël*

**Exceptionnel**

Pour plus d'informations sur les thèmes des marchés :

[www.parc-naturel-ardennes.fr](http://www.parc-naturel-ardennes.fr)

# Les producteurs vous invitent

**Brodier Hubert** 08460 Lalobbe - Tél. 03 24 52 86 03

*Volailles prêtes à cuire, oeufs plein air, volailles vivantes*

**Champ'Ard**

08220 Logny-les-Chaumont - Tél. 06 28 90 99 28 ou 06 09 52 88 76

*Champignons de Paris et rosés, frais et cuisinés*

**Chevanne Jean-Yves** 08380 Auge - Tél. 03 24 54 47 62

*Pommes, jus de pomme, gelée de pomme*

**Cidrerie de Warnécourt** 08090 Warnécourt - Tél. 03 24 37 44 06

*Cidre, poiré, ratafia de cidre, jus de pomme*

**Copin Philippe** 51700 Vandières - Tél. 03 26 52 67 29

*Champagne*

**EARL Godefroy/Devresse** 08220 Renneville - Tél. 03 24 38 60 02

*Dinde rouge : frais, verrines et plats cuisinés*

**EARL La Harnoterie** 08210 Beaumont-en-Argonne

Tél. 03 24 27 83 68

*Fromages : Tome d'Ardenne, Rocroi*

**Ferme de l'Alsontaine** 08310 Juniville

Tél. 03 24 72 77 30

*Pommes de terre, oignons, huile de colza et de tournesol, lentillons de champagne, farines bio*



**Fery Jean-Pierre** 08430 Villers le Tourneur - Tél. 03 24 72 10 89

*Miel toutes fleurs, acacia, forêt et pain d'épices*

**Gadroy Vincent** 08290 Aouste - Tél. 03 24 54 46 44

*Horticulture : plantes annuelles, plants potagers, chrysanthèmes, rosiers, arbustes*

**GAEC Demorgny** 08290 Prez - Tél. 03 24 54 40 85

*Viande de porc, boudin blanc, noir, saucisses*

**GAEC du Mont Fosse** 08150 Rouvroy sur Audry

Tél. 03 24 37 63 07

*Produits laitiers frais bio*



**Gathon Francis** 08380 La Neuville aux Joutes - Tél. 03 24 53 52 21

*Boeuf, porc et sa charcuterie, agneau (brochettes et merguez en saison)*

**Gillet René** 08260 Etalle - Tél. 03 24 35 00 46

*Viande de bœuf, veau, agneau bio, steak haché frais bio, saucisse bœuf bio, merguez bio*



**Goguet Maryse** 02350 Cuirieux - Tél. 06 08 61 86 54

*Légumes*

**Gosselin Serge** 08150 Laval-Morency - Tél. 03 24 35 17 74

*Fromage de chèvre*

**Henry Catherine et Joël** 08460 Signy l'Abbaye

Tél. 03 24 52 83 22

*Desserts laitiers, confitures de lait, caramels, gâteaux secs*

**Léger Adeline** 08380 Beaulieu - Tél. 03 24 57 59 09

*Promenades, jeux et initiation au poney pour tous*

**Les Moines Rouges** 02190 Lor - Tél. 03 23 22 66 56

*Apéritifs : framboises-fraises, framboises-cassis*

**Lheutre Joëlle** 08260 Flaingnes-Havys - Tél. 03 24 35 83 18

*Confitures artisanales aux fruits du verger*

**Potdevin Nicolas** 08290 Liart - Tél. 03 24 52 82 41

*Produits à base d'ortie, plantes sauvages, légumes anciens*

**Premont Joël** 02550 Origny en Thiérache - Tél. 03 23 98 41 28

*Produits laitiers, fromage de vache fermier de Thiérache*

**SCEA Noizet** 08290 Bossus-lès-Rumigny

Tél. 03 24 35 54 90

*Oeufs bio, tartes de Thiérache*



**Thiry Florence** 08130 Guincourt - Tél. 03 24 71 28 13

*Fraises, cerises, mirabelles, quetsches, pommes, poires et production de jus*

## Occasionnellement

**Bossu Pascal** 08260 Auvillers les Forges - Tél. 03 24 54 30 79

*Miel et pain d'épices*

**Létissier Thierry** 08300 Biermes - Tél. 03 24 38 53 77

*Escargots cuisinés et bocaux*

**SCEA La Basse Cour Gourmande** 08190 Avaux

Tél. 03 24 72 95 73 ou 03 24 72 92 76

*Foie gras et produits dérivés*

**Videau Freddy** 17370 Saint Trojan les Bains - Tél. 05 46 76 03 85

*Huîtres et moules*

*et des invités selon les thèmes du marché et la saison*