



Les producteurs, artisans, restaurateurs et commerçants adhérents au réseau « **Achetons local en Seine-Eure** » vous proposent d'aller à leur rencontre au travers diverses animations, ateliers, cours de cuisine, visites d'exploitations, sites de production, découverte et dégustation de produits locaux, etc...

Vous souhaitez les rencontrer ?
Inscrivez-vous pour mieux les connaître.

📍 Découvrez tous les acteurs du réseau
Achetons local en Seine-Eure

AGGLO SEINE-EURE
CS10514 – 27405 Louviers Cedex
Téléphone : 02 32 50 85 50 – agglo@seine-eure.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR :     



PROGRAMME • ANIMATIONS

Marchés

Vendredi 20 mai

📅 Coullis et Pâtisseries
Production : confitures, gelées, tartinades, chutney, pickles, etc.
40 B, rue des Moulins – 27590 Pitres

Découverte des produits de Karine sur le marché de Léry de 13h à 18h, découverte gustative et olfactive des produits sous forme de jeu. Stand commun avec la boucherie *Richard*, uniquement le vendredi

Vendredi 20 mai, samedi 21 mai & dimanche 22 mai

📅 Boucherie Richard
Artisan boucher sur les marchés
114, rue Grande – 27100 Val-de-Reuil

Découverte et dégustation des produits locaux sur les marchés de :

- Poses : vendredi 20 mai de 8h à 13h
- Léry : vendredi 20 mai de 13h30 à 18h
- Louviers : samedi 21 mai de de 8h à 13h
- Le Vaudreuil : dimanche 22 mai de 8h à 13h

Samedi 21 mai

📅 Manoir de Surville
Hôtel 4 étoiles à l'esprit maison d'hôtes, restaurant, spa et piscine
80, rue Bernard Pétel – 27400 Surville

Marché de légumes bio en présence de M. Julien FOUQUET de La Ferme des Tilleuls du Neubourg. Possibilité de prendre un apéritif sur place, selon les tarifs en vigueur
De 17h à 19h • Entrée libre

Participer aux animations

Réservations obligatoires et uniquement par téléphone auprès de la Direction de l'Économie, de l'Emploi et de la Formation : 02 32 50 89 57

.....
A partir du lundi 25 avril, du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 16h30

Vous souhaitez visiter une ou plusieurs exploitations ?

Pensez à vous inscrire, le nombre de places est limité. N'hésitez pas, c'est gratuit !

Les membres du réseau auront le plaisir de vous faire découvrir les produits locaux en dégustation à l'occasion de cette journée.

N'hésitez pas à les rencontrer, c'est gratuit et sans réservation !





Animations

Lundi 16 mai

Le Bouchon
Restaurant traditionnel

2, rue de Saint Cyr – 27400 Incarville

Atelier cuisine : Comment réaliser une tarte aux pommes ?

Visite des lieux au préalable

De 16h à 17h • Animation gratuite sur inscription • Public adulte à partir de 16 ans

Mercredi 18 mai

La Ferme des 2 Rives
Légumes bio de saison

Sente Maraîchère – 27100 Val-de-Reuil

Atelier de la fourche à la fourchette sur la thématique de la revalorisation des bio déchets pour une réutilisation agricole en partenariat avec LAB Normandie

De 14h30 à 16h • Animation gratuite sur inscription • Public adulte à partir de 16 ans

Vendredi 20 mai

Epicerie Com'Avant
Épicerie, alimentation générale

1, impasse Saint-Vincent de Paul – 27490 Clef-Vallée-d'Eure

Découverte et dégustation des produits de la brasserie La CardamineEn présence de Nicolas OUTREQUIN, brasseur à Cailly-sur-Eure
De 17h30 à 19h • Entrée libre**Le Bouchon**
Restaurant traditionnel

2, rue de Saint Cyr – 27400 Incarville

Atelier cuisine : Comment réaliser un croustillant pomme camembert ?

Visite des lieux au préalable

De 16h à 17h • Animation gratuite sur inscription • Public adulte à partir de 16 ans

Val2Bio
Épicerie bio

Zone des Falaises – 27100 Val-de-Reuil

Dégustation de crêpes fabriquées à partir des produits du réseau (œufs bio Les Marionnettes et bière des 2 Amants)

De 10h à 13h et 14h à 19h, boutique ouverte en continu • Entrée libre

Samedi 21 mai

Biocoop
Épicerie bio

45B, avenue Winston Churchill – 27400 Louviers

Découverte des produits du réseau

De 9h30 à 19h • Entrée libre

La Ferme
Restaurant traditionnel et traiteur

33, rue de la Sarcelle – 27100 Val-de-Reuil

Cours de cuisine, réalisation de pâtisseries sans gluten et déjeuner sur place offert

De 10h à 13h • Animation gratuite sur inscription • Enfants entre 7 et 14 ans

La Grande Cave
Caviste

36, place du Champ de Ville – 27400 Louviers

Découverte et dégustation des produits du réseau • De 10h à 12h • Entrée libre**Le Petit Panier**
Épicerie, alimentation générale

19, place de la Mairie – 27400 La Haye-Malherbe

Découverte et dégustation des produits du réseau • De 11h à 13h • Entrée libre**Molendini, l'Épicerie Vrac**
Épicerie de produits en vrac

20, rue du Marchal Foch – 27400 Louviers

Divers ateliers de création de produits cosmétique, d'hygiène et d'entretien animés par Erika SCHOENER – Aglaïa à La Saussaye (fabrique de cosmétiques naturels)

De 14h à 17h en continu • Entrée libre



Coffee /Food Truck

Lundi 16 & vendredi 20 mai

Crep'Chouette
Vente à emporter ou à déguster sur place de crêpes et galettes bretonnesLundi 16 mai : Place de la Salle des Fêtes – 27400 Surtauville
Vendredi 20 mai : Place de la Mairie – 27400 La Haye-Malherbe**Vente de crêpes et galettes fabriquées avec les légumes de la ferme de Marjo et la bière des 2 Amants**

En présence de Marjorie LABIFFE, maraîchère à l'EARL du Chêne à Martot

De 16h à 21h • Commandes au 07 50 08 84 52

Mercredi 18 & vendredi 20 mai

Mo Café & Croissants**Vente sur place ou à emporter de boissons chaudes et petites douceurs**
Place du marché (place de Halle) – 27400 Louviers**La voiturette vous proposera un moment convivial avec l'offre d'une limeuhnade ou meuhcola pour tout achat d'un menu**

De 8h à 13h



Restaurateurs

Le vendredi 20 mai (soir)

La Ferme
Restaurant traditionnel et traiteur

33, rue de la Sarcelle – 27100 Val-de-Reuil

Menu spécial réalisé à partir de produits locaux • Réservation au 06 18 32 43 64

Du lundi 16 au vendredi 20 mai

Le Bouchon
Restaurant traditionnel

2, rue de Saint Cyr – 27400 Incarville

Café gourmand servi entre 15h et 18h au tarif de 6,50 € (au lieu de 7,20 € par personne) avec mignardises toutes faites maison • Sans réservationDu mardi 17 au samedi 21 mai
(midi et soir, sauf mercredi soir)**L'Auberge du Pressoir**
Restaurant traditionnel normand
2, rue de Paris – 27460 Igoville
Menu spécial normand • Sans réservationDu mardi 17 au samedi 21 mai (midi et soir)
& dimanche 22 mai (midi)**La Cascade Insolite**
Restaurant gastronomique, cuisine créative
19, place du Général de Gaulle – 27100 Le Vaudreuil**Un cocktail offert pour tout achat d'un menu** • Réservation au 02 32 25 97 41Du mercredi 18 au vendredi 20 mai
(le midi uniquement)**Edmond, cantine et bistrot**
Restaurant, soirée ambiance pub et animations régulières
53, rue Edmond Mailloux – 27100 Val-de-Reuil**Un amuse-bouche local offert pour tout achat d'un menu**
Réservation obligatoire au 06 32 41 54 52Du mercredi 18 au samedi 21 mai (midi et soir)
& dimanche 22 mai (midi)**La Casbah**
Restaurant de spécialités algériennes
54, rue Aristide Briand – 27400 Acquigny**Un thé à la menthe offert pour tout achat d'un plat principal** • Sans réservation**Hostellerie Saint-Pierre**
Hôtel & Restaurant
6, chemin de la Digue – 27430 Saint-Pierre-du-Vauvray**Entrée et dessert spéciaux réalisés à base de produits du réseau et présents à la carte pour l'occasion** • Réservation recommandée au 02 32 59 93 29

Visites d'exploitations

Samedi 21 mai

Brasserie Duplessi
Fabrique de bières artisanales et confiture de bière
13, rue aux Moines – Tosny – 27700 Les-Trois-Lacs**Visite de la brasserie, explication du processus de fabrication des bières et des particularités des bières artisanales, dégustation de bière et confiture de bière**
Visite d'1h30, départ 14h30

Gratuit sur inscription • Tout public

Brasserie des 2 Amants
Bières artisanales bio
Pôle d'agriculture biologique des Hauts prés
1, voie des Vendaises – 27100 Val-de-Reuil**Visite de la brasserie et dégustation**
Visite d'1h, départ 11h30

Gratuit sur inscription • À partir de 16 ans

L'Île aux Abeilles
Apiculteur
Pôle d'agriculture biologique des Hauts prés
1, voie des Vendaises – 27100 Val-de-Reuil**Découverte du monde de l'apiculture (élevage de reines et création de nouvelles colonies), visite de la miellerie et de l'espace de production puis dégustation d'hydromel**
Visite d'1 heure, départs 15h et 16h30

Gratuit sur inscription • Tout public

La Ferme des 2 Rives
Légumes bio de saison
Sente Maraîchère – 27100 Val-de-Reuil**Visite de l'exploitation maraîchère, découverte du chantier d'insertion professionnelle, de l'agriculture biologique, de l'agro écologie, de la permaculture. Vente de fruits et légumes bio**
2 visites d'1h, départs 10h et 11h
Gratuit sur inscription • Tout public**Le Safran d'Aurélien**
Culture du safran
Ferme de la Carrière
25 route du Neubourg – 27400 Louviers**Visite des cultures, échanges et dégustation de madeleines natures et au safran réalisées pour l'occasion**

Visite de 45 minutes, départs 9h, 10h, 11h, 14h et 15h

Gratuit sur inscription • Tout public

Les Vergers d'Orgeville
Produits cidricoles
5, chemin des Prés – 27380 Flipou**Présentation de l'exploitation, visite du verger, de la cave, de la transformation et dégustation des produits de l'exploitation**

Visite d'1h30, départ 14h30

Gratuit sur inscription • Tout public

Les Vergers du Mesnil Jourdain
Production de pommes, poires & jus
22, rue de l'Eglise – 27400 Le Mesnil-Jourdain**Visite du verger, des bâtiments et dégustation des produits de l'exploitation**

Visite d'1h, départs 10h et 11h

Gratuit sur inscription • Tout public

Le samedi 21 et dimanche 22 mai

EARL de la Muette
Production de viande bovine
231, rue de l'Eglise – 76520 Boos**Visite de l'exploitation, exposition de matériel agricole, animations pour les enfants et dégustation de produits locaux**

Visite d'1h30, départ 14h30

Gratuit sur inscription • Tout public

• Possibilité de se restaurer sur place, réservation souhaitée au 06 25 08 30 15

