

Au marché de Juillet, le brasseur du Marché des 15 Producteurs nous délivrera les secrets de la bière artisanale

1) La naissance et la vision « One Health » du collectif

En 2022 est né un collectif de producteurs et artisans sur le Pays de Bray partageant les mêmes valeurs.

Ensemble, nous souhaitons développer et proposer à la population locale des produits répondant au concept de « One health », « une seule santé ». Nous pensons qu'il existe un lien fort entre la santé humaine, la santé animale et la santé environnementale. Nos pratiques agricoles, nos procédés de transformation sont choisis pour répondre à :

- une amélioration de la qualité de l'environnement (eau, air, ...)
- une diminution de notre impact sur le changement climatique
- un développement de la biodiversité
- des pratiques respectueuses du bien être animal
- des procédés de transformation issus de matières premières naturelles

Pour Blandine, herboriste paysanne à Saint Saire : « Notre collectif offre une démarche plus poussée que le local, nous voulons faire bio, faire sain. Nous voulons avoir une proposition cohérente auprès du consommateur »

2) Les actions menées par le collectif

Le marché de 15 producteurs est l'action phare de notre collectif.

Il nous permet d'œuvrer concrètement sur le territoire du Pays de Bray :

- proposer une alimentation de qualité

- sensibiliser et communiquer sur nos façons de produire, être à l'écoute des consommateurs
- organiser une manifestation conviviale et familiale

Le collectif a donc décidé de proposer un marché avec animation tous les 1^{er} vendredi de chaque mois de 16h à 19h d'Avril à Septembre. Comme en 2022, le marché du mois d'Août se prolongera jusqu'à 22h pour profiter de l'été : repas, concerts et animations autour de la biodiversité seront au programme !

Le prochain marché aura donc lieu le Vendredi Juillet de 16h à 19h à la Ferme les Champs de Bray à Avesnes en Bray.

Pour Florian, brasseur à Saint Saëns, " Ce marché, c'est vraiment tout ce qui se fait de plus local, de plus naturel. Ici, les gens connaissent les producteurs, les voient et sont reconnaissant de la qualité des produits proposés".

3) Une animation autour de la fabrication de la bière pour sensibiliser le grand public sur nos valeurs communes

Florian, le brasseur de la Brasserie Backpacker à Saint Saëns, sera mis à l'honneur pour sensibiliser les habitants du territoire autour de la recette originelle de la bière.

Florian a en effet choisi de travailler avec des matières premières de qualité : orge et houblon issus de l'agriculture biologique. Pas d'additif, d'ajout de sucre ou de colorant, Florian n'ajoute que de la levure et de l'eau à sa recette.

Florian présentera les différentes étapes de la fabrication de la bière pour aiguïser la curiosité des visiteurs et aussi pour répondre aux questions des visiteurs plus aguerris. "Mon objectif est d'expliquer aux petits et grands comment les brasseurs artisanaux travaillent." explique Florian.



Plus d'info :

- Charlène de la Ferme Les Champs de Bray 06 85 83 55 33
- Florian de la Brasserie Backpacker 06 95 11 14 18

Page Facebook : [Marché des 15 producteurs](#)