

VACHEMENT DÉPAYSANT

Un après-midi à la ferme !

8 et 9 juin 2024

ENTRÉE GRATUITE



Programme de **l'Atelier d'Eugène**

66 route d'Auberville-la-Renault 76400 Epreville

- autres fermes participant à l'opération
www.civam-normands.org/vdp

L'Atelier d'Eugène



*Pain au levain, pâtes
fermières fraîches.*



VACHEMENT DÉPAYSANT

Programme de l'Atelier d'Eugène

66 route d'Auberville-la-Renault 76400 Epreville

☎ 06.43.02.47.24

Venez découvrir l'Atelier d'Eugène - Du grain au pain ! Nous sommes une toute jeune exploitation agricole où nous transformons notre propre blé grâce à notre moulin. Toute notre production est réalisée sur place au sein de notre atelier à la ferme. Nous produisons deux types de blé (tendre et dur) et réalisons des moutures fraîches. Nous réalisons des pains au levain naturel ainsi que des pâtes fraîches, raviolis au sein de notre atelier.

Venez découvrir les coulisses de notre production !

 Pain au levain, pâtes fermières fraîches

Ouverture : **Samedi 8 et dimanche 9 juin 2024** DE 14H À 18H

- 14h, 15h, 16h, 17h : visites commentées du laboratoire de transformation.
- Dégustation de produits.
- Vente des produits de la ferme (pains, cookies, brioches...).
- Goûter à la ferme.



Photo : Atelier d'Eugène. Impression : saoprint.fr. Document réalisé par l'Orme de Renette - communication. Ne pas jeter sur la voie publique. Illustrations : Fobola, Luisa



TOUT LE PROGRAMME sur
www.civam-normands.org/vdp

02.32.70.19.50