

semaine zéro carbone

Soyons l'écho responsable en baie de Somme

1^{ÈRE} ÉDITION
11 > 20 SEPT.



LE CARRÉ GOURMAND

Le goût du local

À l'occasion de la Semaine 0 Carbone, le Carré Gourmand met à l'honneur les producteurs locaux qui accompagnent sa cuisine au quotidien.



Renseignements sur place ou en appelant l'établissement au (+33) 03 22 27 46 72

Nos producteurs locaux

Parce que le locavore fait partie de notre identité toute l'année, nous souhaitons mettre en lumière celles et ceux qui font vivre notre territoire et approvisionnent notre cuisine :

- ♥ Les Pousses de l'Authie à Argoules (légumes et pains bio)
- ♥ La Neuville à Forest-Montiers (pommes de terre)
- ♥ Les Moulins Riquier à Cahon (farine et vin)
- ♥ Boucherie Lagache à Friaucourt (agneau de prés salés)
- ♥ Poissonnerie chez Myriam au Crotoy (poissons issus de pêche locale)

On en a encore d'autres, demandez-nous et nous vous les présenterons avec plaisir !

Rendez-vous à la Fête de la Gastronomie

Le Carré Gourmand participera à nouveau à la Fête de la Gastronomie de la baie de Somme, le **mercredi 16 septembre**. Une belle occasion de découvrir la dynamique locale et de rencontrer les acteurs engagés du territoire.

➔ Réservations : www.baiedesomme-zero carbone.org/nos-temps-forts/fete-de-la-gastronomie/fete-de-la-gastronomie-2026

