



## Le terroir local mis en avant aux vœux de la municipalité



Landry (Verger bio de St Lormel), Marie-Jeanne (Ferme de Marie Jeanne), Carmen (Entreprise Bonenfant), Thierry (Margely Craquelins) et Valentin (Ferme de St Daniel).

Lors des vœux de la municipalité, le vendredi 11 Janvier 2019, les citoyens broonnais ont pu déguster un buffet composé de produits locaux grâce aux producteurs et artisans du territoire.

La valorisation des producteurs locaux et des circuits courts est déjà une habitude prise sur la commune de Broons. En effet, les enfants profitent lors du déjeuner au restaurant scolaire de produits des différents producteurs de notre région.

Les producteurs ont approvisionné cette soirée mais ils ont également confectionné le buffet avec Emilie Perrot, responsable du restaurant scolaire. «C'est la première fois que nous mettons en

avant les producteurs locaux. Un réel moment de partage. Tous les producteurs ne se connaissaient pas, ce fût l'occasion d'échanger lors de la préparation du buffet. Il y a eu une petite appréhension avant le service mais nous avons eu beaucoup de retours positifs de la part des Broonnais. Un pari gagné !» Indique Emilie.

9 artisans et producteurs ont répondu présents pour garnir ce buffet du terroir local !

Les 2 artisans boulangers de Broons sont venus agrémenter le cocktail.

La Boulangerie Caradeuc a réalisé des pains surprises, des brioches aux crabes et des feuilletés chauds.

La Boulangerie La Perle à Pain Pain a fourni des pains surprises au poisson et des mignardises sucrés et salés.

Côté producteur, les Mini Craquelins de Plumaudan étaient garnis des rillettes et patés de la Ferme de la Moinerie et de la Ferme de Marie-Jeanne. La Ferme de St Daniel était présente avec du taboulet aux fleurs, diverses fleurs qui ont embelli le buffet et des minis carottes.

Les produits de la Crèmerie de la Rance dont la Tomme et le fromage blanc nature et sucré étoffaient ce buffet.

Enfin, le Verger bio de St Lormel était représenté par une multitude de produits : pommes bio, compotes, chips de pommes, jus de pommes, pains d'épices aux pommes et tartes chèvre, miel, pomme. Et l'entreprise Bonenfant de Plumaugat avait cuisiné 2 véloutés (Potimarron à l'indienne et butternut à la pomme) ainsi que des gauffres aux légumes.

La valorisation des producteurs locaux est importante pour la

Mairie de Broons, qui travaille sur la mise en place d'un nouveau marché. Ce marché sera dédié aux artisans et producteurs du territoire, le vendredi de 16h à 20h.

Mairie de Broons  
Place Du Guesclin  
22250 BROONS  
02 96 84 60 03

