

ON

PLANAISE

La ferme de Carmintran ouvre les portes de sa meunerie ce samedi

Thomas et Sara de la ferme de Carmintran à Planaise, produisent, depuis 2017, une gamme de légumes de saison avec une démarche de certification biologique et de la farine de blé sur meule de pierre produite à la ferme.

Dans le cadre de l'opération "manger bio et local, c'est l'idéal", ils organisent, le samedi 28 septembre, une journée portes ouvertes de leur exploitation.

Après la vente de légumes le matin (de 9 h à 12 h) sur l'exploitation, les visiteurs pourront partager une soupe de saison, accompagnés par

des musiciens. Entre 14 h et 16 heures, Thomas et Sara proposeront une visite de la meunerie avec la découverte des étapes de transformation du grain en farine.

Un naturaliste sera présent pour la visite du jardin

La visite du jardin se fera en présence d'un naturaliste à la découverte de nos précieux insectes, oiseaux... Mais aussi, observation à la loupe, jumelle, longue-vue et à confirmer un stand de la Ligue de protection des oiseaux.

Pour mieux connaître l'apiculture, Hugues ré-

pondra à toutes les questions et proposera quelques douceurs en plus du miel disponible en magasin.

Ginette DONZEL

Contact par tél. au 07 68 97 62 46 ou par courriel : fermedecarmintran@gmail.com et infos sur www.fermedecarmintran.fr ou sur Facebook : [fermedecarmintran](https://www.facebook.com/fermedecarmintran)

Thomas et Sara produisent, depuis 2017, des légumes de saison avec une démarche de certification biologique et de la farine sur meule de pierre.

Photo Le DU/G.D.

