



Êtes-vous
Tarnivore ?



Si vous aimez allumer le barbecue et y faire griller la saucisse achetée sur la ferme de Marc, dénicher dans l'épicerie de Nadine le super fromage tarnais qui va épater vos amis à l'apéro, raconter comment Sylvain, le maraîcher de votre village présent sur le marché a laissé mûrir amoureuxment ses melons alors vous êtes Tarnivore !

**Vous aimez manger, boire, partager,
parler de vos produits locaux, vous
êtes notre ambassadeur préféré !**

Saveurs du Tarn, c'est quoi ?

Saveurs du Tarn est la marque des produits tarnais. Elle existe depuis 2012 et permet aux consommateurs d'identifier un produit fabriqué et/ou produit dans le Département. Près de **135 entreprises** tarnaises adhèrent à ce réseau, ce qui représente pas moins de **1 500 produits**. La marque est aussi présente dans **25 points de vente** partenaires. **Et tout ça, c'est pas pour nous vanter, mais c'est unique en France !**

Plus d'infos sur www.saveursdutarn.fr

www.punch.fr / Photo : AdobeStock / Ne pas jouer sur la voie publique.



Place
du Vigan
Albi

14 & 15
JUIN



Marché
Animations
Apéro-concerts
Restauration
sur place

3^E ÉDITION

UN ÉVÈNEMENT
100% PRODUITS LOCAUX



Programme

Vendredi 14 juin

10h00 **Top départ aux produits locaux !**
Ouverture du marché

18h00 Atelier œnologie par les Vins de Gaillac*

19h30 Apéro-concert avec le groupe
Nashville 1950 (Rockabilly)

Toutes les
animations
sont
GRATUITES



Photomaton
sur les 2 jours
**Repartez avec
votre cliché
souvenir !**

Samedi 15 juin

10h00 Ouverture du marché

Entre 10h00 et 19h00

> Atelier de boulangerie (dès 3 ans)
par la Fédération des boulangers du Tarn
> Atelier de cuisine (dès 4 ans) par les Logis du Tarn

12h00 Apéro-concert avec le groupe Mix-Ages
(Variétés, Rock/Pop-rock)

À 14h30 et 15h15

> Atelier Tous à table ! (Durée : 45 min, enfants
de 8 à 12 ans) animé par Crokpapille.*

À 16h00 et 18h00

> Atelier œnologie par les Vins de Gaillac *

20h00 Apéro-concert avec le groupe Les Caliméro
(Chanson française festive)

* Inscription recommandée sur communication@agropoint.fr

Ils vous attendent...

**Agneau tarnais
Label Rouge**
Agneau

Bienfaits du gingembre
Gingembre bio confit
ou en boisson

Brasserie du Castel
Bières

Brasserie Margot
Bières

Brasserie Oxit
Bières, cola, thé, limonade

Domaine Carcenac
Vins de Gaillac

Domaine de Gayssou
Vins de Gaillac, jus de raisin

Domaine Gayrard
Vins de Gaillac
et Côtes du Tarn

Domaine In Ventis
Vins de Gaillac

Èp les gourmands !
Plats traiteurs

Ferme de la Condarié
Produits du canard

**Fromagerie
du Buisson Blanc**
Fromages de vache,
yaourts

La boucherie du Tescou
Viandes fraîches,
charcuteries, conserves

Un peu de tourisme avec

Office de Tourisme Bastides
et Vignobles de Gaillac

Parc naturel régional
du Haut-Languedoc

Office de Tourisme Monts
et Lacs en Haut-Languedoc

Forteresse de Penne

Le Ray Gal de Lacaune
Salaisons, charcuteries

**Les confitures
de ma douce**
Confitures, gelées

**Les conserves
de Garrissou**
Conserves de canard,
porc noir gascon

Maison Roustit
Plats cuisinés frais,
conserves artisanales

O gourmandises d'Alice
Autour du chocolat,
biscuits

**Veau d'Aveyron et du
Ségala IGP-Label Rouge**
Viande de veau

Vinovalie
Vins de Gaillac

