

CONSOMMER "LOCAL"

Au CaLiBou, le circuit court est une priorité, c'est pourquoi nous privilégions les producteurs locaux en choisissant des produits bio à chaque fois que c'est possible.

Notre cuisine (faluches, soupes, gâteaux) est entièrement faite maison.

Pains*, faluches*, brioche*, pains gâteaux*, biscuits*, farine

Du Pain Décroissant (Xavier) & Pains DéPaysants (Véro et Thibault) - Godewaersvelde 

Viande/Charcuterie

Boucherie Kiecken - Godewaersvelde

Pommes, poires, fraises, jus de fruit*

Vergers de Viveterre - Famille Vasseur - Godewaersvelde

Fromage*, beurre*, yaourts*, oeufs*

Abbaye du Mont des Cats - Godewaersvelde

Fromagerie d'Eecke - Frank Barbé - Eecke

Bergerie du Vierayms - Violaine Calcoen - Méteren

Ferme de Céline et Benoit Moorel - Vieux-Berquin

Ferme des Bios Oeufs - Manu Depecker - Calonne/Lys



Légumes

Saveurs de Terre - Elodie et Frédéric Eeckhout - Terdeghem



Bière

Brasserie St Bernardus - Watou

Brasserie 3 Monts - Saint-Sylvestre-Cappel

Brasserie de Katsbier - Méteren

Brasserie Bellenaert - Bailleul (Outersteene)

Brasserie Thiriez - Esquelbecq

Brasserie Leroy (Hommel) - Boezinge

Tisanes*

Rosalys - Romane Dubrulle - Bailleul



Miel* - Pâte à tartiner*

Line Billet-Gorny - Violaines

Savons*

Savonnerie des Flandres - Cyril Fioen - Boeschèpe



* : produits disponibles
dans l'épicerie

Café*

Potj'café - Xavier et Isabelle - Bailleul

Autres fournisseurs de proximité :

Ets Vanpouille (Bailleul) - La Vigneraie (Nieppe) - Thés Unami (Lille)

Tant que nous n'avons pas d'autre choix :

Leclerc (Bailleul) - Super U (Terdeghem) - Métro (Lomme)

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

