

MANGER

BIO
LOCAL
C'EST L'IDEAL

MANGER BIO & LOCAL C'EST BON POUR LE CLIMAT

DU 20 au 29 SEPTEMBRE

RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

2019



Dossier de presse MBEQ en Normandie 2019



Manger Bio local, c'est l'idéal

La campagne nationale du réseau FNAB revient en septembre !

Depuis toujours, les paysans bio ont à cœur de suivre leur production du champ à l'assiette. Soucieux de cultiver des liens forts et d'échanger avec les consommateurs, ils sont ainsi nombreux à avoir développé la vente directe et les circuits courts.

Afin de sensibiliser et toucher de nouveaux consommateurs, les paysans bio du réseau FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) ont rapidement ressenti la nécessité d'organiser un temps fort. Au-delà d'inciter à consommer bio et local, ces derniers souhaitent mettre en lumière toutes les retombées positives qui en découlent : économie circulaire, vie du territoire, préservation de l'environnement...

La campagne Manger Bio et Local, c'est l'idéal® est ainsi née il y a 13 ans, sous l'impulsion de CO-RABIO en Région Rhône-Alpes (devenue FRAB AuRA avec la nouvelle région). Depuis une dizaine d'années, toutes les structures du réseau FNAB peuvent se faire le relais de la campagne.

Aujourd'hui, les événements Manger Bio et Local, c'est l'idéal® couvrent une majorité du territoire français.

L'édition 2019

Dans un contexte d'aléas climatiques répétés, canicules, déficit d'eau et autres signes avant-coureurs du changement de climat planétaire, le réseau FNAB a choisi de mettre l'accent en 2019 sur les points forts du mode de production biologique dans la lutte contre le réchauffement climatique.

Plus de 500 fermes ouvertes, marchés et fêtes paysannes, animations en magasins Bio, conférences, animations sur les marchés, cinés-débat, colloques, repas bio en restauration collective... seront ainsi proposés en 2019.

Toujours plus d'occasions d'aller à la rencontre des producteurs bio !



Retrouvez le programme complet sur le site :

www.bioetlocal.org

* Plus d'infos sur le réseau FNAB : consultez la charte[U1]

** Le réseau FNAB souhaitait notamment l'interdiction des serres chauffées en bio[U2] et l'a défendu jusqu'au vote au CNAB en juillet

MANGER BIO ET LOCAL, c'est l'idéal en Normandie

Plus de **70**
animations
hors restauration
collective dans
toute la
Normandie

ANIMATIONS PAR DÉPARTEMENT

MANCHE : 13 animations

CALVADOS : 30 animations

ORNE : 12 animations

EURE : 10 animations

SEINE-MARITIME : 7 animations

Cette campagne nationale est déclinée en région pour la 6^{ème} fois en Normandie. Les objectifs de cette campagne sont nombreux : promouvoir la qualité, la diversité et la proximité des produits bio et de leurs circuits de commercialisation. Promouvoir et sensibiliser à la consommation de produits biologiques en circuits courts via un programme d'événements riches et variés : **fermes ouvertes, conférences, animations sur les marchés, cinés-débat, colloques, repas bio en restauration collective...**

Voir le programme complet dans les pages suivantes

LES CHIFFRES DE LA BIO EN NORMANDIE :

- 1800 exploitations bio en 2018 | +12,2% par rapport à 2017
- 93 897 Ha bio en 2018 dont 21 121 Ha en conversion | 9,9% par rapport à 2017
- 566 transformateurs
- 230 distributeurs
- 4,8% de la SAU en bio

Chiffres de décembre 2018 | Agence Bio

PARTENAIRES RÉGIONAUX DE L'ÉVÈNEMENT :

CD14, CD50, Agence de l'eau Seine Normandie, Région Normandie, France Bleu Normandie, Fête des normands

MANGER BIO ET LOCAL SE POURSUIT DANS LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

La bio sera au rendez-vous dans les cantines et les selfs des établissements scolaires de la région. Les chefs cuisiniers et les équipes de restauration mijoteront des plats à base de produits locaux biologiques. Au programme : légumes frais, viandes fermières, yaourts, pain au levain, etc. À ceci, s'ajouteront des animations sur le temps méridien pour présenter aux convives les principes de l'agriculture biologique et les produits de saison. Environ 40 établissements (écoles, collèges, lycées) ont souhaité participer à cet évènement en proposant des produits biologiques locaux à leurs convives entre le 20 et le 29 septembre.





Manger Bio local, c'est bon pour...

... L'ÉCONOMIE

- **La bio est créatrice d'emploi en milieu rural** : seulement 7,5% de la SAU (surface agricole utile) mais qui représente déjà 14,3% de l'emploi agricole en France fin 2018. L'agriculture bio emploie en moyenne 59% de main d'œuvre en plus. Lorsqu'un consommateur achète un produit bio, il soutient l'emploi en France (Source : Agence Bio – 2019)
- **En privilégiant les circuits courts et la transformation** à la ferme des produits bio, les agriculteurs bio créent des fermes viables, dont la valeur ajoutée est réinvestie localement.
- **Par leur diversification** les fermes bio participent à l'image d'un terroir et donc à son attractivité touristique.
- **Le traitement des eaux** induit par l'utilisation des pesticides et engrais chimiques engendre un surcoût de 7 à 12% sur les factures des usagers. La bio est donc une solution pour éviter les coûts de dépollution. (Etudes et documents, Commissariat au Développement Durable, septembre 2011)

... L'ENVIRONNEMENT

- L'agriculture biologique respecte, restaure et entretient les **équilibres naturels**.
- **La bio préserve la ressource en eau** tant en qualité, par la non utilisation des engrais chimiques et pesticides, qu'en quantité par l'adoption d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement.
- La bio conserve et accroît la **fertilité** physique et biologique des sols.
- La bio a une **faible consommation d'énergie fossile** en raison de la non-utilisation d'engrais et pesticides chimiques de synthèse dont la production et le transport sont très gourmands en pétrole et dérivés.
- En bio, **l'élevage hors-sol est interdit**. Les animaux bénéficient d'une alimentation bio ainsi que d'une litière en paille bio. Pour les soigner, on utilise en priorité les traitements alternatifs. Les traitements antibiotiques sont tolérés mais limités. En cas de prise de médicament par un animal, le délai légal avant la commercialisation des produits animaux est doublé, ou à défaut, ceux-ci sont déclassés en conventionnel.

... L'ENVIRONNEMENT

- La bio, étant un mode de production fondé sur la non-utilisation de produits chimiques et d'OGM, peut prévenir les risques pour la santé de toute la population. Les personnes les plus exposées à ces substances restent les agriculteurs eux-mêmes. Ainsi, la maladie de Parkinson a été reconnue en 2012 comme maladie professionnelle pour les agriculteurs, du fait de l'exposition aux pesticides.
- La bio produit des aliments contenant **223 fois moins de résidus de pesticides**. (Source : Génération futures, 2010)
- Les aliments bio ont une teneur plus élevée en matière sèche, en antioxydants en vitamine C, polyphénols, magnésium et fer. De même, des taux supérieurs en oméga 3 dans le lait bio ont été observés.
- 117 résidus de pesticides suspectés d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio. (Source : 90 arguments en faveur de l'agriculture biologique, FIBL. La qualité des produits de l'agriculture biologique, Denis Lairon, chercheur à l'INSERM)

... UNE GARANTIE DU CHAMP À L'ASSIETTE !

- L'agriculture biologique : le mode de production agricole **le plus contrôlé** en France
- Les organismes certificateurs apportent la garantie et la **traçabilité** nécessaire au consommateur quant à l'utilisation de pratiques de production respectueuses de l'environnement.
- Le logo « **eurofeuille** » obligatoire depuis 2010 dans tous les pays de l'Union Européenne permet une lisibilité au niveau européen et garantit aux consommateurs un contrôle de conformité au cahier des charges au moins une fois par an.
- Le sigle français **AB**, ainsi que d'autres sigles de certification privés, peuvent être apposés en complément.



Agriculture & climat. Le changement, c'est maintenant

La capacité du monde à se nourrir durablement est un enjeu majeur. Les changements climatiques affectent globalement négativement la productivité agricole mondiale. Une étude agrégée issue des travaux du Groupe Intergouvernemental d'Experts sur l'évolution du Climat (GIEC) sur les rendements des principales cultures dans le monde (blé, riz, maïs, soja), par décennie, montre que d'ici la fin du siècle, les pertes de productivité observées dans certaines régions du monde dépasseront les gains escomptés dans d'autres.

Entre pénuries et surproductions, le climat a également un effet sur les prix agricoles mondiaux. Dès qu'il y a un stress climatique dans une région du monde, les prix des engrais azotés, des pesticides, du soja et même des blés flambent. En étant d'avantage autonome vis-à-vis des marchés internationaux, l'Agriculture Biologique est

moins impactée par les fluctuations des prix.

L'Agriculture Biologique est plus résiliente vis-à-vis des impacts climatiques. Le moindre labour, la réduction d'intrants et l'absence d'engrais chimiques, la couverture permanente permettent d'épargner davantage les sols. Les prairies, la mise en place de haies et de systèmes agroforestiers en plus de constituer des puits de carbone, préserve l'humidité, le développement d'une biodiversité, protègent les cultures et les animaux d'élevage du vent ou de fortes chaleurs... ; le gain d'autonomie en matière d'alimentation des élevages, l'innovation dans les pratiques, la mise en place de circuits de distribution de proximité efficaces... , tous ces leviers réunis font que l'agriculture biologique peut devenir très efficiente contre les changements climatiques.

Consommer bio et local, c'est idéalement, consommer différemment

24% de l'empreinte carbone des ménages vient de leur alimentation. En matière de lutte contre les changements climatiques, le consommateur a un rôle clé. Consommer Bio et Local, c'est bon pour le climat, à condition de consommer différemment, voici pourquoi.

Les produits animaux représentent 89% des émissions de GES des consommateurs conventionnels ; la viande de ruminants et le lait comptant pour 75%. Comme l'indique l'étude Bionutrinet*, la conversion en bio sans aménagement de l'assiette moyenne des français aujourd'hui conduirait à une augmentation des émissions de GES par assiette. « On améliore la note, si on augmente la part de végétal », explique Philippe Pointereau, Directeur du pôle Agro-environnement de Solagro et l'un des rapporteurs de l'étude.

Et c'est précisément ce qui se passe chez les consommateurs réguliers de produits bio : ils réduisent la part de viande dans leur alimentation de 50% par rapport à un consommateur conventionnel. En contrepartie, ils augmentent celle des fruits, des légumes, fruits secs, légumineuses, huiles végétales, des produits à base de soja, des produits non raffinés... Le consommateur bio mange également plus local, moins transformé, moins emballé..., autant de sources d'économies de GES. L'étude Bionutrinet ne dit

pas s'ils sont pour autant meilleurs élèves en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, mais voilà encore un autre levier essentiel en matière de lutte contre les changements climatiques.

En dehors des produits frais, les filières longues sont en général meilleures pour le climat que les filières courtes en raison des économies d'échelle réalisées : les volumes transportés sont beaucoup plus gros et la quantité de GES par kilo de produit transportée est infime par rapport aux filières courtes, où on a davantage des petits utilitaires peu remplis... Pour un bon bilan carbone, faire ses courses à vélo, en transport en commun, covoiturer peut être un moyen d'atteindre plus facilement le seuil indicatif d'au moins 2,5 kg de produit acheté par km parcouru pour se rendre en voiture sur un lieu de vente, établi par Solagro après une étude réalisée dans la région toulousaine.

* Bionutrinet : étude sur la durabilité des régimes alimentaires des consommateurs de bio lancée en 2014 auprès de près de 30 000 volontaires. Les résultats globaux du projet ont été publiés dans l'American Journal of Clinical Nutrition en janvier 2019. Ils ont donné lieu à la création par Solagro de la brochure "Le Revers de Notre Assiette" (juin 2019)





L'agriculture biologique est-elle bonne pour le climat ?

L'agriculture est responsable d'1/4 des émissions de gaz à effet de serre au niveau mondial. Selon Cyrielle Denhartigh, responsable Agriculture et Alimentation au Réseau Action Climat, on n'atteindra pas nos objectifs climat sans l'Agriculture Biologique.



Que faut-il retenir des derniers rapports du GIEC en matière de climat et agriculture ? Et comment se positionne la France par rapport au respect des accords de Paris ?

Le GIEC rappelle l'urgence de la situation et l'importance de maintenir l'augmentation de la température moyenne atmosphérique en deçà de 1,5°C. Mais quand on additionne les engagements des pays dans l'accord de Paris, on arrive à 3°... Vis-à-vis de ses propres engagements, la France est en retard. Après elle s'est fixée des objectifs de neutralité carbone d'ici 2050 repris dans la loi Energie Climat qui vient d'être adoptée par le sénat, avec une baisse de 40% des consommations d'énergies fossiles d'ici 2030.

Sur l'agriculture, le résumé pour les décideurs (arbitré par les pays et non pas par les scientifiques) met très clairement en avant le levier de la diminution de la consommation de viande. Là où nous devons être vigilants, c'est sur le fait que les états ont également retenu des solutions d'intensification de la production agricole, le kilo de produit obtenu ayant émis moins de GES tout au long de sa chaîne de production qu'un kilo de produit issu d'un mode d'élevage plus extensif, si on parle d'élevage.

Ca n'est pas une bonne nouvelle ça.

Non. Pour montrer que la bio est bonne pour le climat, il faut rentrer dans le détail. Si on rapporte les émissions de GES à 1 hectare de surface cultivée et non plus à 1 kg de produit, l'Agriculture Biologique est très avantageuse d'un point de vue climat : il n'y a plus d'engrais de synthèse, dont la fabrication et l'importation pèsent énormément dans la balance agricole et qui sont peu pris en compte. Il y a aussi toutes les pratiques qui vont au-delà du cahier des charges : davantage de haies et de prairies naturelles permanentes qui vont capter le carbone, des pratiques qui détruisent moins le sol, plus d'autonomie à la ferme sur tous les intrants... Ces grands principes sont bons pour le climat.

On ne peut pas raisonner l'agriculture et/ou l'alimentation sans penser aux co-bénéfices ou impacts (environnementaux pour les sols, la santé des mangeurs et des agriculteurs...). Partant de là, pour atteindre les objectifs climat on a besoin des modèles les plus agroécologiques possibles au sommet desquels il y a la bio.

Un des rares scénarios qui existent en matière de tran-

sition agricole et alimentaire pour atteindre nos objectifs climat c'est After2050, qui inclut 45 % de la Surface Agricole Utile française en bio. Le scénario TIFA de l'IDDRI, plus récent, dit 100% de la SAU en bio. Ça prouve bien qu'on ne fera pas sans la bio.

Quels sont les leviers activés par le RAC auprès des pouvoirs publics en matière d'agriculture et alimentation ?

Nous soutenons les positions de la plateforme pour une autre PAC qui porte un modèle où la bio est en bonne place et des propositions de soutiens aux fruits et légumes bio, légumes secs qui manquent dans notre assiette.

Au niveau France, on suit le plan Protéines végétales sous tutelle du Ministère de l'Agriculture qui concerne surtout l'alimentation animale : on porte une position de transformation ou de retour à un modèle soutenable d'élevage en France, très pâturant, avec des haies, autonome vis-à-vis des importations de soja OGM (plantations induisant de la déforestation), qui remette le maximum d'animaux à l'herbe (puits de carbone) et de travailler sur l'autonomie de la production de fourrage et de grains. Pour la première fois, ce plan aborde la question des protéines végétales pour l'alimentation humaine. Nous demandons que le remplacement partiel des protéines animales par des protéines végétales se fasse sur le sol français, avec la mise en place de filières les plus durables possibles, de préférence bio. Le plan Protéines végétales devrait sortir en septembre octobre.

On suit aussi le Plan National Nutrition Santé sous tutelle du Ministère de la Santé. L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a indiqué que ce serait pas mal d'un point de vue de santé publique, d'encourager la consommation de produits faiblement dosés en produits chimiques en particulier les fruits, légumes, fruits secs et céréales complètes. C'est nouveau et intéressant de la part des pouvoirs publics. Nous demandons qu'ils recommandent plus clairement de « manger de bio ». C'est une autre raison pour laquelle on retombe toujours sur la bio : en matière de consommation, pour conseiller le grand public sur quoi acheter, le seul label certifié, contrôlé, c'est le bio.

« On ne fera pas sans la bio »



Nouveauté. Une BD pour vos amis biosceptiques

Quels impacts du changement climatique sur l'agriculture ? ...et inversement ? En quoi produire bio et local c'est idéal pour le climat ?

C'est sous forme de bande dessinée responsive au ton humoristique, que des réponses aux enjeux de l'agriculture de demain seront apportées.

Rendez-vous à partir du 20 septembre sur www.bioetlocal.org pour découvrir la BD

« LE PETIT GUIDE POUR VOS AMIS BIOSCEPTIQUES – remet le couvert ! » Corabio

Réédition du petit livret argumentaire afin de répondre aux idées reçues sur la bio. 11 thèmes illustrés sous forme de bande-dessinée afin de pouvoir apporter des réponses argumentées à vos amis les plus « biosceptiques ».

Livret téléchargeable sur www.corabio.org

« UN COUP DE FOURCHETTE POUR LE CLIMAT », Réseau Action Climat

Cette publication rassemble 7 fiches pratiques, chiffres à l'appui pour comprendre et des astuces pour réduire les gaz à effet de serre liés à notre alimentation. Accessible à tous, pédagogique, ce sont 20 pages en couleur pour attirer l'attention sur les effets de notre modèle alimentaire

<https://reseauactionclimat.org/publications/coup-fourchette-pour-le-climat/>

« DES GAZ À EFFET DE SERRE DANS MON ASSIETTE », Réseau Action Climat

Une brochure simple qui décrypte les différents impacts de l'alimentation sur l'effet de serre, et contribue aux changements climatiques.

<https://fr.scribd.com/document/164652969/ADEME-GES-Dans-Mon-Assiette>

« LE REVERS DE NOTRE ASSIETTE » Philippe POINTEREAU, Solagro, juin 2019

Changer d'alimentation pour préserver notre santé et notre environnement

Cette brochure éclaire et met en perspective les travaux les plus récents sur l'impact de notre alimentation sur l'agriculture, le climat, l'environnement et la santé. Elle complète le volet alimentation du scénario prospectif de transition agricole et alimentaire Afterres2050 élaboré par Solagro. Elle intègre également les résultats les plus récents sur l'empreinte "énergie et gaz à effet de serre" du système alimentaire français dans sa globalité.

« PRATIQUES FAVORABLES AU CLIMAT – TOUR DE FRANCE DES PAYSANS BIO ENGAGÉS » Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB) | Tome 1 et 2

Quelles sont les pratiques testées par les producteurs bio qui sont les plus bénéfiques pour l'atténuation du changement climatique ? La FNAB est investie depuis 2016 sur les liens entre AB, économie d'énergie, réduction des gaz à effet de serre (GES) et stockage du carbone dans les sols a été mis en place. Résultat d'enquêtes menées en 2016 et 2017, la FNAB publie 2 recueils de pratiques agricoles innovantes qui présente 28 de ces pratiques, évalue leur plus-value climatique afin d'identifier celles qui sont réellement bénéfiques, pour favoriser leur diffusion.

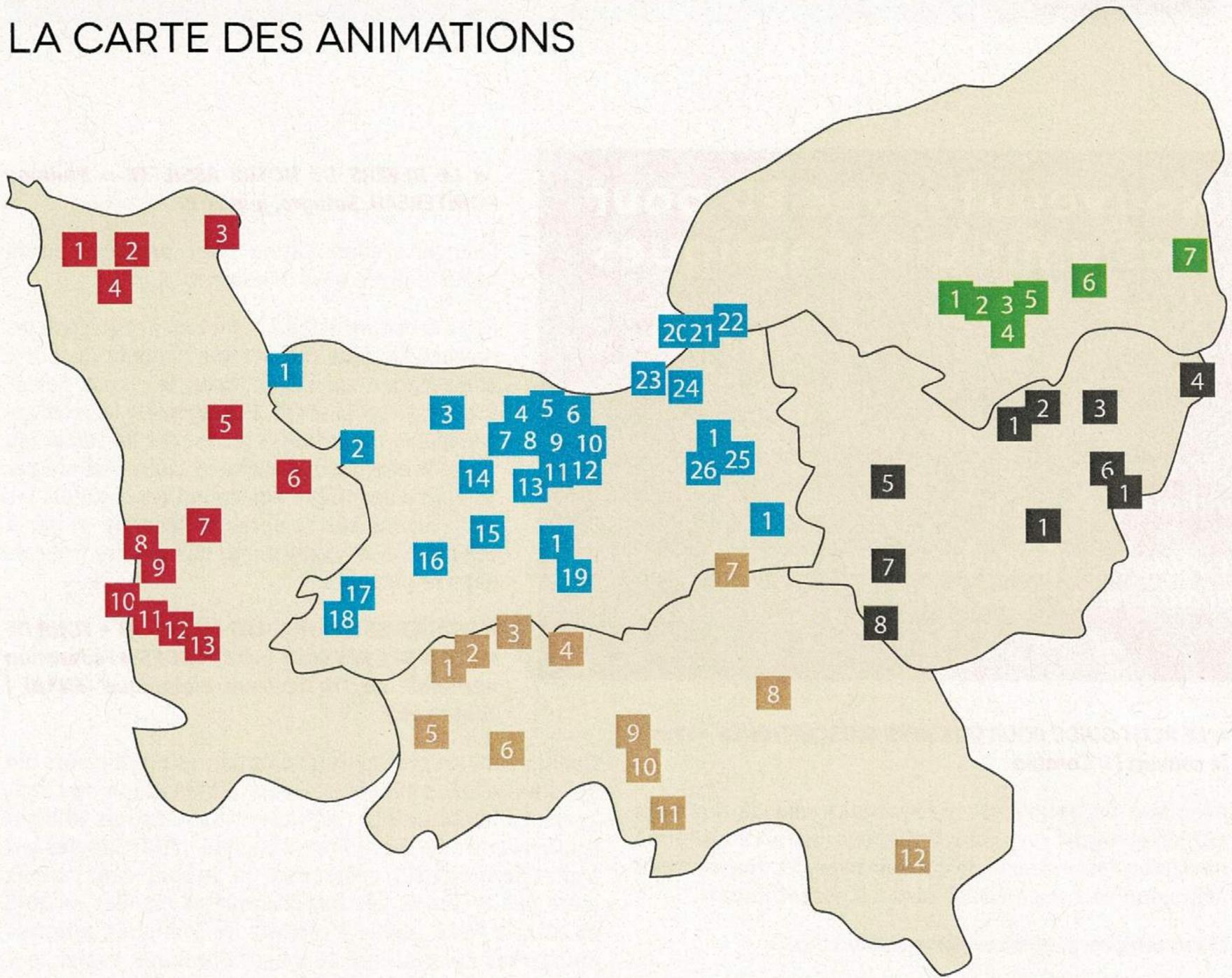
<https://www.produire-bio.fr/articles-pratiques/lagriculture-biologique-sengage-pour-le-climat-tome-2/>

NOS GUIDES POUR TROUVER DES PRODUITS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

Ventes à la ferme, marchés, paniers, points de vente collectifs, coopératives... Vous disposez de nombreuses possibilités pour trouver les produits bio de votre région toute l'année tout en privilégiant la proximité et la saisonnalité. Demandez le guide des bonnes adresses bio de votre département à votre groupement d'agriculteurs bio ou rendez-vous sur la carte interactive de votre région.

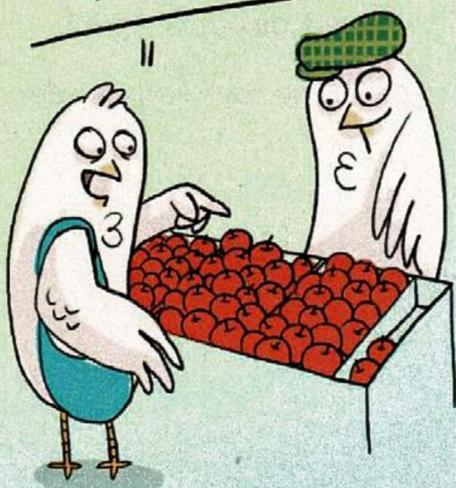
<http://bioetlocal.org/manger-bio-toute-lannee-pres-de-chez-vous/>

LA CARTE DES ANIMATIONS



 **Le BIO, ca vient de loin...**
je préfère le local !

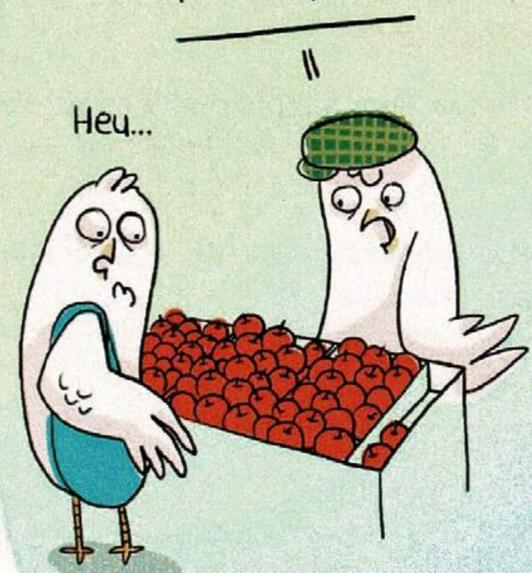
Elles sont BIO
vos pommes ?



Celle-là elle est locale mais elle est pas bio, par contre celle-là elle est bio mais elle est pas locale sinon on a la locale bio mais elle est venue en camion alors que celle-là elle est pas bio mais elle est livrée en vélo... On a aussi la bio pas locale qu'est venue par bateau et la bio pas locale qu'est arrivée par avion. Mais si vous voulez moins de bio pas bio pas locale qu'est venue en camion...



Alors ?
vous prenez quoi ?



bloutauf

PROGRAMME DES FESTIVITÉS | MANCHE

1 | GAEC DE LA FORGE

Bovins, porcs, veau, volailles, poules pondeuses, volailles de chair

FERME OUVERTE

Samedi 21 septembre

à ST CHRISTOPHE DU FOC

10h - 18h • Visite de la ferme • Petit marché local • Restauration sur place (grillades)

1, la Forge du Foc, ST CHRISTOPHE DU FOC

07 81 54 14 75 | lafermedelaforge@outlook.fr

www.lafermedelaforge.fr

2 | LA FOIRE DE BRIX

PÔLE BIOLOGIQUE

Samedi 28 et dimanche 29 septembre

à TOLLEVAST

10h - 18h • Village bio avec marché paysan de producteur·rice·s et restauration bio

EARL Jardin de la vieille école, TOLLEVAST

Stéphane Bellin

06 87 85 50 90 | jardin.vieille.ecole@gmail.com

3 | LA VERDURA

Magasin et producteur

CULTIVONS LE BON GOÛT

Vendredi 25 et samedi 26 septembre

à SAINT VAAST LA HOUGUE

• Dégustation au magasin de produits bio et locaux

Horaires d'ouverture du magasin :

du mardi au samedi, 9h30-12h30 et 14h30-18h30

177 rue Maréchal Foch, SAINT VAAST LA HOUGUE

02 33 22 47 75 | serviceclient@laverdura.fr

www.laverdura.fr

4 | PAUL ÉMILE BEGIN

Fruits

CUEILLETTE DE POMMES

Samedi 28 septembre

à VALOGNES

15h - 18h • Visite du verger • Cueillette de pommes

La Clé des Champs, à Tapotin, VALOGNES

Rte de Valognes-Bricquebec

06 08 58 35 63 | paul-emile.begin@orange.fr

5 | FERME DE LA VARDE

Lait, légumes, pains

FERME OUVERTE

Samedi 28 septembre

à MARCHÉSIEUX

À partir de 16h • Visite des installations de la ferme • Activité lait : fabrication de crème et beurre

• Activité maraîchage • Activité boulange autour du four et fabrication de pain

18h • Marché de producteur·rice·s et mise à l'honneur du four de Romain en partenariat avec le collectif d'achat "Adame des Marais" accompagné du groupe musical "Marion & les garçons"

19h • Soirée festive pizzas cuites au four avec les produits du marché

La Varde, MARCHÉSIEUX

06 16 70 58 24 | emmanuelcardet@wanadoo.fr

6 | GAEC FERME DU PERRIERS

Production et transformation laitière

FERME OUVERTE

Dimanche 22 septembre

à ST LÔ

La Ferme du Perriers fête ses 20 ans d'activité en bio

10h • Randonnée pédestre et à vélo

12h • Repas sur place sur réservation

14h • Visite de la ferme et Marché de producteur·rice·s "La Cabane Penchée"

Apéro Concerts

(Sous réserve de modifications)

Route de Baudre, SAINT LÔ

06 62 24 46 23 • fermeduperriersgaec@gmail.com

https://alhullier.wixsite.com/lacabanepenchee/

ferme-du-perriers

7 | FERME DU MESNIL

Légumes

FERME OUVERTE

Mercredi 25 septembre

à ST DENIS LE VÊTU

17h - 19h30 • Animation musicale et présence de plusieurs producteur·rice·s

2 Le Mesnil, ST DENIS LE VÊTU

02 33 47 66 24 | brionne.gonzague@orange.fr

https://www.gonzagueetcecilebrionne.com

8 | LA FERME Ô VR

Légumes divers

FERME OUVERTE

Samedi 28 septembre

à ANNOVILLE

15h • Visite de la ferme maraîchère, les légumes de plein champs, les serres...

16h30 • Goûter champêtre

17h30 • Visite technique

18h30 • Apéro concert et petit marché de producteur·rice·s

Prix libre

101 Impasse Camille Turgis, ANNOVILLE

06 72 68 05 59 | nct_norbert@sfr.fr

facebook : www.facebook.com/lafermeovr/

9 | LA P'TITE COOP

REPAS PAYSAN BIO ET FESTIF

Samedi 28 septembre

à LINGREVILLE

19h30 • Les maraîchers de La P'tite Coop et Biopousses vous proposent un repas paysan pour mettre à l'honneur les produits bio locaux en circuits courts

• Concert

Repas sur réservation • 12 €

Le Local, 40 bis rue du 30 juillet 1944, LINGREVILLE

02 14 15 83 11 | laptitecoop@gmail.com

facebook : @laptitecoop

10 | MARCHE BIO DE GRANVILLE

Légumes, fromages, confitures et sirops, oeufs, pains...

ANIMATIONS ET DEGUSTATIONS

Mardi 24 septembre

à GRANVILLE

16h30 - 19h • Les producteurs-rice-s bio et locaux vous proposent un concert et des dégustations • Un panier garni de produits bio et locaux à gagner • Concert de Guihom

Cours Jonville, GRANVILLE

Maud POINCHEVAL | 06 62 31 49 24

11 | EARL LA CHÈVRE RIT

Restaurant

SOIRÉE JEUX

Samedi 21 septembre

à GRANVILLE

À partir de 19h • Soirée jeux au restaurant "Les Tables" en partenariat avec la Ferme de la Chèvre Rit et l'association Rejouet • Début de soirée en famille puis réservé aux plus de 15 ans.

La Basle, GRANVILLE

02 33 68 99 52 | lachevrerit@gmail.com

www.la-chevre-rit.fr

12 | LA FERME ST-URSIN

Légumes divers

FERME OUVERTE & SORTIE NATURE

Dimanche 29 septembre

à SAINT URSIN

10h30 - 18h • Visite libre de l'exploitation

• Atelier enfants • Démonstration du porte outils à pédale • Labo zéro déchet

• Repas du midi partagé (prévoir votre repas)

14h • Visite guidée de la ferme maraîchère

15h • Visite plantes sauvages (3 € par personne)

Le Bourg, SAINT URSIN

07 81 65 07 25 | contact@ferme-st-ursin.fr

www.ferme.stursin.fr

13 | FERME DE LA BARRICADE

Ovins, vaches allaitantes

FERME OUVERTE

Dimanche 22 septembre

à CHAMPCERVON

À partir de 12h • Assiette découverte d'agneau (cuisson à la ficelle au feu de bois) et frites de la ferme avec : tarif : 7 €

À partir de 16h • Jeux pour enfants avec démonstration de tonte • Réservation conseillée

La Barricade, CHAMPCERVON

06 71 54 46 98

PROGRAMME DES FESTIVITÉS | CALVADOS

1 | ASSOCIATION VIT ACTIF

Légumes divers

FERME OUVERTE

Mercredi 24 septembre

à Lisieux

à Isigny sur Mer

à Potigny

à Orbec

• Visite des jardins • Dégustations de légumes • Explication des pratiques utilisées dans nos jardins • Verre de l'amitié

Jardin de Isigny sur Mer

9h30 - 12h30 puis de 13h30 à 17h30

14230 rue de la Vallée d'Aure, Isigny-sur-Mer

06 35 07 05 04

Jardin de Potigny

9h30 - 12h30 puis de 13h30 à 15h30

24 bis rue du Village, Potigny

07 76 04 02 54

Jardin de Orbec

9h30 - 12h30 puis de 13h30 à 17h30

ZI Moulin de Beauvoir, Orbec

07 76 09 94 60

Jardin de Lisieux

9h30 - 12h30 puis de 13h30 à 17h30

8 Blaise Pascal, Lisieux

07 76 00 79 94

• 02 31 83 95 88 | accueil@vit-actif.bio

2 | LA BRIQUESARDIÈRE

Farines, pâtes, bovins

FERME OUVERTE

Samedi 28 septembre

à LA BAZOQUE

14h - 18h • Visite de la ferme • Marché de producteur-rice-s fermiers

La Briquesardière, LA BAZOQUE

06 63 59 34 89 | fermebriquesardiere@yahoo.com

3 | LES VERGERS DE DUCY

Produits cidricoles

FERME OUVERTE

Du mercredi 25 au dimanche 29 septembre

à DUCY SAINTE MARGUERITE

10h30 - 15h30 • Visite guidée du domaine • Conférence autour de la bio et de la santé • Gain d'un panier garni • Retour sur l'histoire et l'expérience de la ferme

Samedi 28 septembre • Brunch

Rue du Lieu Moussard, DUCY SAINTE MARGUERITE

02 31 80 28 65 | lesvergersdeducy@wanadoo.fr

4 | LE SPOT TRAITEUR

Cuisine bio et gourmande

PORTE OUVERTE

Vendredi 27 septembre

à HÉROUVILLE ST CLAIR

12h - 14h • Portes ouvertes du laboratoire traiteur • Venez déguster des produits bio et locaux et découvrir les outils de travail utilisés, uniquement sur inscription

14 rue Denis Papin, HÉROUVILLE ST CLAIR

02 14 40 20 23 | contact@lespot-traiteur.fr

www.lespot-traiteur.fr

5 | BIOCOOP JONATHAN HÉROUVILLE SAINT CLAIR

Magasin

ÉCHANGES - DÉGUSTATIONS

Du vendredi 20 au samedi 28 septembre

à HÉROUVILLE SAINT CLAIR

Animations • Dégustations de produits des producteurs-rice-s locaux • Programme complet à venir sur le site internet

Horaires : 9h30 - 19h

1 Ter Rue Denis Papin, HÉROUVILLE ST CLAIR

www.jonathan.biocoop.net

6 | LA VIE CLAIRE

Magasin

DÉGUSTATION – ATELIER CUISINE

Samedi 28 septembre
à BÉNOUVILLE

10h - 19h • Dégustation de produits bio et locaux : fruits et légumes, volailles, fromages, pain...

- Atelier cuisine pour sublimer nos produits

4 Rue du commerce | BÉNOUVILLE

02 31 58 26 89 | lavieclairebenouville@gmail.com

7 | BIOCOOP FRÉQUENCE BIO

Magasin

LE BIO LOCAL À L'HONNEUR

Du vendredi 20 au samedi 28 septembre
à CAEN

- Animations à découvrir en magasin tout au long de la semaine et sur le Facebook de Fréquence Bio.

Horaires du magasin :

Lundi : 14h-19h | du Mardi au Samedi : 9h30-19h

35 Avenue Henry Chéron | 14000 Caen

02 31 77 74 07 | contact@frequencebio.fr

www.biocoopfrequencebio.fr

facebook : @frequencebio

8 | INITIAL

Restaurant

Dates à définir dans le cadre de la campagne
à CAEN

- Programme en cours de construction à découvrir bientôt sur notre site internet

24 rue St-Manvieu, Caen

02 50 53 69 86

9 | BIOCOOP PASSAGE DEMOGE

Magasin

DÉGUSTATION DE PRODUITS BIO LOCAUX

Du 20 au 29 septembre
à CAEN

- Dégustation et mise en avant des produits bio et locaux • Animations
- Rencontres avec les producteur·rice·s locaux

Horaires du magasin :

lundi : 14h30-19h

du mardi au samedi : 9h30-13h 14h30-19h

Rue de Bernières, CAEN | 02 31 80 30 51

10 | FRAGMENTS

Restaurant

Dates à définir dans le cadre de la campagne
à CAEN

- Programme en cours de construction à découvrir bientôt sur notre site internet

2 rue Léon Cornu, CAEN

07 71 69 29 76

11 | SCOP BOULANGERIE LA FALUE

Boulangerie

PORTE OUVERTE

Samedi 21 septembre
à CAEN

8h - 11h • Atelier «Fabriquer son propre pain»
accessible à partir de 10 ans, sur réservation par mail

31 rue de la Seine, CAEN

02 31 72 56 56 | scoplafalue@orange.fr

12 | BIOCOOP MONDEVILLE BOURG

Magasin

INAUGURATION – ANIMATIONS

Samedi 21 septembre
à MONDEVILLE

- Inauguration publique du magasin • Village de producteur·rice·s • Village associatif

Horaires : 10h30 - 18h

34 rue Chapron, MONDEVILLE

bonjour@mondevillebourg-biocoop.fr

www.mondevillebourg-biocoop.fr

13 | BIOCOOP JONATHAN IFS

Magasin

ÉCHANGES – DÉGUSTATIONS

Du vendredi 20 au samedi 28 septembre
à IFS

- Animations • Dégustations de produits des producteur·rice·s locaux • Programme complet à venir sur le site internet

Horaires du magasin : 9h30 - 19h

6-8 rue Edouard Branly, ZA Rocade Sud, IFS

www.jonathan.biocoop.net

14 | AURÉLIE LEVASSEUR

Poules pondeuses

PORTE OUVERTE

Dimanche 22 septembre
à ÉVRECY

- 15h - 18h • Porte ouverte et présentation de l'activité de production d'oeufs biologiques

Ferme de Mondeville, ÉVRECY

06 03 89 67 51 | aurelie.levasseur@sfr.fr

15 | LE QUAI D'HARCOURT

Café épicerie

INAUGURATION

Samedi 28 septembre

- À 11h • Dégustation et mise en avant de produits bio et locaux (frais, secs, légumes, boissons...)

- Verre de l'amitié

Place de la Gare, THURY HARCOURT

quaidharcourt@gmail.com

16 | BIO EN DRUANCE

Collectif de producteur·rice·s

Légumes, produits laitiers, fromages, produits sucrés, produits cidri-
coles, produits carnés, pains, safran...

PORTE OUVERTE

Samedi 21 septembre

à SAINT JEAN LE BLANC | TERRES DE DRUANCE

De 14h30 à 20h • Marché de plus de 30 producteur·rice·s sur la place
du village

- Visites de 5 fermes bio (RDV aux fermes directement) :

10h30 • GAEC L'Herbe autrement • Moncy (61)

14h30 • EARL du Tilleuls • St Jean le Blanc (14)

14h30 • GAEC Les hauts d'Escures • St Jean le Blanc

16h15 • Les Chèvres dans le vent • Monchauvet (14)

16h30 • La Ferme des Pâtures • St Jean le Blanc

- Animations : atelier découverte de la sophrologie

À partir de 19h30 • Repas festif : barbecue auto géré (possibilité
d'acheter grillades ou autre sur place)

- Possibilité de réserver une assiette végétale bio pendant la soirée au
02 31 69 80 37

• Concert de «Ça nous ramènera pas Dalida» à 21h à la salle des fêtes
de St Jean le Blanc

02 31 69 75 01 | bioendruance@laposte.net

17 | BIOCOOP DU BOCAGE

Magasin

DÉGUSTATION DE PRODUITS BIO LOCAUX

Vendredi 20 et samedi 21 septembre puis du 23 au 28 septembre
À VIRE

- Dégustation et mise en avant des produits bio et locaux • Animations
- Rencontres avec les producteur·rice·s locaux

Horaires du magasin :

lundi : 14h30-19h

du mardi au samedi : 9h30-13h 14h30-19h

550, Avenue de Bischwiller, Vire

02 31 67 47 85 | www.biocoop-vire.com

18 | VIRE NATURE

Magasin

ÉCHANGES ET DÉGUSTATIONS

Vendredi 27 septembre

à VIRE

- Echanges et dégustation avec nos producteur·rice·s locaux

Horaires : 9h15 - 12h15 | 14h15 - 19h15

33 rue du Haut Chemin, Vire

02 31 68 18 35 | vireonature@wanadoo.fr

19 | BIOCOOP FALAISE

Magasin

ÉCHANGES - DÉGUSTATIONS

Vendredi 20 et samedi 21 septembre

Du lundi 23 au samedi 28 septembre

à FALAISE

- Animations • Dégustations • Rencontre avec les producteur·rice·s locaux

Horaires du magasin : 9h30 - 13h | 14h30 - 19h

3 rue Louis Rochet, FALAISE

02 61 67 07 59 | biocoopfalaise@gmail.com

www.falaise.biocoop.net

20 | GAEC LA FERME DU CHÂTEAU

Bovins, lait, légumes divers

FERME OUVERTE

Samedi 28 septembre

à VILLERVILLE

- 15h - 19h • Visite de la ferme • Marché de producteur·rice·s • Traite en fin de journée

Ferme du Château, VILLERVILLE

06 76 81 54 57 | de-la-porte.didier@wanadoo.fr

21 | MANOIR D'APREVAL

Produits cidricoles

FERME OUVERTE

Samedi 21, dimanche 22, samedi 28 et dimanche 29 septembre

à PENNEDEPIE

- Visite guidée de la ferme • Visite des caves • Jeu et quizz

Horaires : Samedi 21 septembre à 14h

Dimanche 22 septembre à 14h30

Samedi 28 et dimanche 29 septembre à 16h

15 chemin des Mesliers, PENNEDEPIE

02 31 14 88 24 | commercial@apreval.com

www.apreval.com

22 | BIOCOLIS

ASSOCIATION ÊTRE ET BOULOT

Légumes divers

PORTÉ OUVERTE

Samedi 21 septembre

à HONFLEUR

- 10h - 18h • Visite guidée du jardin • Animations pour enfants • Dégustations de recettes à base de légumes du jardins (tartes, soupes...)

Le Crevettier, Avenue du Canteloup, HONFLEUR

06 98 37 17 88 | biocolis.eb@orange.fr

23 | HYES SCOP ARL (AKAL FOOD)

Spiruline

DECOUVERTE DE LA CULTURE DE LA SPIRULINE

Samedi 21 septembre

à SAINT PIERRE AZIF

- Rdv à 11h : Visite guidée de la ferme de la spiruline : différentes étapes de la culture • Observation au microscope • Dégustation et vente de spiruline.

Ne pas aller au bourg de ST PIERRE AZIF : suivre le

fléchage «SPIRULINE» sur la D 27

Eco-domaine de Bouquetot, Ferme de Spiruline

SAINT PIERRE AZIF

06 83 52 18 24 | hello@akalfood.com

www.akalfood.com

24 | LES JARDINS DE LA THILLAYE

Légumes divers

FERME OUVERTE

Samedi 28 et dimanche 29 septembre

à St ETIENNE LA THILLAYE

Samedi 28 : 11h - 20h • Visite de la ferme

16h • Atelier écoculture et permaculture

20h • Ciné-débat

Dimanche 29 : 12h - 18h • Visite de la ferme

- Guinguette bio : barbecue, dégustation, vente de cidre, Calvados, fromage, viande

15h • Visite de la ferme autour de la biodiversité du bocage normand

16h • Concert de musique classique

1750 Route de Pont l'Evêque,

Lieu dit Le Friche Saint Vincent,

ST ETIENNE LA THILLAYE | 07 61 32 35 47

jean.secheret@gmail.com

25 | BIOCOOP LISIEUX

Magasin

ÉCHANGES - DÉGUSTATIONS

Vendredi 20, samedi 21, lundi 23, vendredi 27, samedi 28 septembre

à LISIEUX

- Animations • Dégustations des producteurs locaux • Visite de fermes par nos clients

Rue Alexandre Fleming, LISIEUX

02 31 62 45 80 | biocoop.lisieux@orange.fr

26 | C DU BIO SARL LE CABAS

Magasin

ÉCHANGES - DÉGUSTATIONS

Mardi 24 septembre

à LISIEUX

- 9h30 - 13h • Animations avec une maraîchère et des producteurs de pain devant le magasin

8 rue d'Alençon, LISIEUX

02 31 31 10 56 | cdubio@orange.fr

27 | LION ENVIRONNEMENT

Association

CINÉ-DÉBAT

Vendredi 20 et 27 septembre

à LION SUR MER

- Le 20 septembre à 20h20 • Ciné-débat autour du film «Le lien qui nous élève»

- Le 27 septembre à 18h30 • Présentation AMAP avec stands en extérieur

Cinéma Le Trianon, LION SUR MER

lion.environnement@gmail.com

PROGRAMME DES FESTIVITÉS | ORNE

1 | SARL LA SOURCE VERTE

Magasin

ANIMATIONS BIO ET LOCAL

Du 20 au 29 septembre
à FLERS

• Plusieurs animations paysannes au programme à retrouver sur le site internet

Zone des closets, FLERS

02 33 65 14 65 | contact@lasourceverte.fr

www.source-verte-magasin-bio.fr

2 | AIFR BOCAGE

Légumes divers

FERME OUVERTE

Samedi 21 septembre
à FLERS

10h - 17h • Visite du jardin • Dégustation de légumes • Petit marché de producteur·rice·s locaux

10 rue Nationale, FLERS

07 78 41 45 70 | carottes&compagnie@aifr-asso.fr

3 | EARL AUTOUR DU POTAGER

Légumes divers

FERME OUVERTE

Mercredi 25 septembre
à ATHIS VAL DE ROUVRES

15h - 18h30 • Visite des cultures maraîchères de plein champ et sous abris • Marché de producteur·rice·s

La Suée, Notre Dame du Rocher, ATHIS VAL DE ROUVRES

autourdupotager@gmail.com

4 | LA FERME DU LAC

Poules pondeuses

FERME OUVERTE

Samedi 21 et dimanche 22 septembre
à PUTANGES LE LAC

14h - 17h30 • Accueil à la ferme • Visite de l'atelier poules pondeuses mené en agriculture biologique

L'Etre Lançon, PUTANGES LE LAC

06 07 40 77 49 | lafermedulac61@gmail.com

5 | AMAP DU DOMFRONTAIS

AMAPERO

Mardi 24 septembre
à DOMFRONT

• Amapéro lors de la distribution à partir de 17h30

Ferme des Chataigniers, DOMFRONT

06 78 54 97 85 | lafermedeschataigniers@orange.fr

6 | BAGNOLES DE POM

Produits cidricoles

FERME OUVERTE

Dimanche 22 septembre
à BAGNOLES DE L'ORNE

10h - 18h • Marché bio d'une dizaine d'exposant·e·s • Animations musicales et artistiques • Stands de bouquinistes • Informations sur les énergies renouvelables et sur l'écomobilité • Repas bio sur l'heure de midi • 15h : Visite de la ferme

La Noë Plaine, BAGNOLES DE L'ORNE

06 36 97 30 40 | bagnolesdepom@orange.fr

www.bagnoles-de-pom.com

7 | LA FERME DE L'ALLIANCE

Légumes divers

FERME OUVERTE

Samedi 21 septembre
à PONTCHARDON

9h30 - 18h • Découverte et visite du jardin • Dégustation de légumes et échanges autour du non-travail du sol en maraîchage • Repas partagé sur l'heure de midi

La Bonnerie, PONTCHARDON

07 72 43 45 92 | ferme.alliance@gmail.com

8 | LA FERME DU MONCEL

Daguets, bovins

FERME OUVERTE

Samedi 28 septembre
à FAY

À partir de 10h • Visite de l'exploitation • Marché fermier • Conférences • Déjeuner avec boeuf à la broche • Dîner avec animations festives

• Dégustation de produits locaux

Le Moncel, FAY

02 33 28 01 16 | contact@ylaaf.com

9 | CHÈVRERIE DE LA TUILERIE

Collectif de producteur·rice·s

MARCHÉ PAYSAN

Vendredi 20 et 27 septembre
à LA LANDE DE GOULT

17h - 21h • Marché d'une dizaine de producteur·rice·s bio • Conférences et animations musicales • Restauration et buvette sur place

La Tuilerie, LA LANDE DE GOULT

06 19 14 41 07 | chevreriedelatuilierie@gmail.com

10 | VOLAILLES DE FONTENAI

Volailles de chair

FERME OUVERTE

Samedi 21 septembre
à L'ORÉE D'ÉCOUVES

11h - 18h • Repas bio • Visite de l'élevage
• Exposition

Les Gaudinières, Fontenai les louvets, L'ORÉE D'ÉCOUVES

06 76 25 71 01 | babin.c61@gmail.com |

www.volaillesdefontenai.com

11 | SARL NORMANDIE MAINE

ÉCOLOGIE BIOTOPE

Magasin

ANIMATION BIO ET LOCAL

Du 20 au 29 septembre
à ALENÇON

• Dégustation et valorisation de produits bio et locaux

Horaires du magasin : 9h30 - 19h

16 rue André Mazeline, ALENÇON

02 33 26 81 48 | biotope0159@orange.fr

www.magasin-bio-alencon.fr

12 | MAGASIN DE PRODUCTEURS DU PERCHE

ANIMATION BIO ET LOCAL

Samedi 28 septembre
à NOGENT LE ROTROU

11h30 • Inauguration du magasin de producteur·rice·s bio «LE CHAR-DON» • Séance d'informations publique sur le fonctionnement du magasin et présentation des producteur·rice·s • Verre de l'amitié et dégustations de produits • Animation musicale

1 place Saint Pol, NOGENT LE ROTROU

06 71 21 49 53 | mdp.perche@gmail.com

PROGRAMME DES FESTIVITÉS | EURE

1 | BIOCOOP COOPÉRATIVE NYMPHEA

3 magasins

ANIMATIONS BIO ET LOCALES

Du 20 au 29 septembre

à EVREUX, LOUVIERS, ST MARCEL

• Animations • Dégustations • Rencontres avec les producteurs locaux
• Visites • Ateliers Faire soi-même • Sortie oiseaux • Programme complet et horaires sur www.biocoop-nymphaea.fr et en magasin
1186 rue de Cocherel, 27930 LE VIEIL EVREUX | 02 32 31 13 72
45B Avenue Winston Churchill, 27400 LOUVIERS | 02 32 25 32 95 Rue de la
Garenne, 27950 St MARCEL | 02 32 71 77 60

2 | PÔLE D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DES HAUTS PRÉS

ANIMATIONS BIO ET LOCALES

Samedi 14 septembre

à VAL DE REUIL

9h30 - 22h • Animations • Dégustations • Rencontres avec les producteurs locaux • Marché équitable • Ateliers variés • Repas • Concerts
Programme complet et horaires sur www.agglo-seine-eure.fr

1 voie des Vendaises | Parc d'activité du Vauvray, VAL DE
REUIL | 02 32 09 01 63

3 | PHILIPPE BRIÈRE

Bovins, légumes, volailles, légumes, poules pondeuses

FERME OUVERTE

Samedi 21 septembre

à LES ANDELYS

À partir de 14h30 • Visite de la ferme • Ateliers élevages bovins, maraîchage, transformation de légumes, volailles • Goûter et verre de l'amitié

• 2,5 € par personne, gratuit pour les -12 ans

1 rue des épis, Hameau de Noyers, LES ANDELYS
briere.ph@wanadoo.fr | www.ferme-briere.fr

4 | LE CHANT DES MEULES

Caprins

FERME OUVERTE

Samedi 21 et samedi 28 septembre

à BÉZU SAINT ELOI

• Traite le matin (sur réservation uniquement)
• Explications et accueil café • Accès libre à la chèvrerie entre 10h et 12h30 • Exposition de photos sur le travail quotidien • Dégustations de produits

5 chemin de la Ferme, BÉZU SAINT ELOI
06 74 68 74 45 | lechantdesmeules@gmail.com
facebook: lechantdesmeules

5 | FERME DE PIERRELAYE

Production cidricole

FERME OUVERTE

Vendredi 20 et samedi 21 septembre

à BEAUMONTEL

• Dégustation de jus de pomme et produits à base de pomme

Horaires | Vendredi : 14h - 19h

Samedi : 10h - 12h

Lieu-dit Ferme de Pierrelaye, BEAUMONTEL

06 22 78 13 96 | ferme@fermedepierrelaye.fr

6 | L'ORANGE BIO

Magasin

ANIMATION BIO ET LOCAL

Vendredi 20 et samedi 21 septembre

à ST MARCEL

10h - 17h : Découverte des jus de légumes du maraîcher local • Expo photos de ses installations

• Animations autour des céréales

6 rue des Champs, St Marcel | 02 32 25 32 95

7 | GAEC BIO DES LYRE

Porcs et volailles

FERME OUVERTE

Samedi 5 octobre

à LA VIEILLE-LYRE

10h - 18h30 : Visite de la ferme

• Marché fermier de producteur-rice-s bio

• Repas convivial

602 chemin de la Ronce, LA VIEILLE-LYRE

02 32 30 65 55 | fermebiodeslyre@gmail.com

8 | LA TERRE FERME

Légumes divers

FERME OUVERTE

Samedi 28 septembre

à CHERONVILLIERS

• Visite de l'exploitation maraîchère de 14h à 17h30 • "La santé commence dans l'assiette" : animations sur l'alimentation saine autour des légumes de la ferme en compagnie d'une naturopathe

14h30 et à 16h30 • Animations pour enfants

15h30 et à 17h30 autour des goûts et des saveurs

36 rue du Plessis, CHERONVILLIERS

06 12 07 30 37 | crystelle.baillette@gmail.com



PROGRAMME DES FESTIVITÉS SEINE MARITIME

1 | OBONGOO

Boulangerie

ANIMATIONS BIO ET LOCALES

Mardi 24 et jeudi 26 septembre,
à ROUEN

10h - 15h • Découverte des matières premières du pain et des céréales • Animations autour du cycle du pain • Dégustation de pains "spéciaux"

MIN, Avenue du Commandant Bicheray, ROUEN
09 80 74 13 36 | contact@obongoo.fr

2 | LA TABLE DE FLORE

Restaurant

Du mardi 24 au dimanche 29 septembre,
midi et soir
à ROUEN

Tous les repas sont préparés avec des ingrédients bio et locaux. Menus végétaliens et flexitariens. Cuisine du marché privilégiant le végétal.

Réservation conseillée au 06 76 30 20 79
58 rue Cauchoise, ROUEN

3 | BIOCOOP ROUEN JEANNE D'ARC

Magasin

ANIMATIONS BIO ET LOCALES

Du vendredi 20 au samedi 28 septembre,
à ROUEN

• Animations bio et locales • Programme et horaires à venir sur www.biocoop-rouen-jeanne-darc.com et sur la page facebook @biocooprouen

88 rue Jeanne d'Arc, ROUEN
02 35 71 29 78

4 | BIOCOOP DU ROUENNAIS

Magasin

ANIMATIONS BIO ET LOCAL

Vendredi 20, samedi 21, vendredi 27 et samedi 28 septembre
à AMFREVILLE LA MIVOIE

• Dégustations de produits bio et locaux
• Animations "do it yourself"

Horaires du magasin : 9h - 19h30 vend. et sam.
161 route de Paris, AMFREVILLE LA MIVOIE
02 32 10 05 31 | www.biocoop-rouen.fr
Site marchand : www.drive.biocoop-rouen.fr

5 | LA BERGERIE DU VIVIER

Ovins, grandes cultures

FERME OUVERTE

Samedi 28 septembre,
à RONCHEROLLES SUR LE VIVIER

• Visite de la ferme, des bâtiments d'élevage et des troupeaux • Promenade dans les champs pour découvrir les graines produites sur la ferme

• Verre de l'amitié
• Horaires des visites : 10h - 12h puis 14h - 16h

375 route de Darnétal, RONCHEROLLES SUR LE VIVIER
06 74 78 47 48 | carole.debruynedelatre@sfr.fr

6 | CIDRERIE DE ST AIGNAN

Production cidricole, bière artisanale

FERME OUVERTE

Samedi 21 et 28 septembre,
à St AIGNAN SUR RY

9h - 18h • Visite de la cidrerie et du verger • Vente des produits de la ferme

708 rue Ste Anne, St AIGNAN SUR RY
Olivier 06 08 54 99 26 | Emmanuel 06 87 43 89 15
laine.olivier@wanadoo.fr
www.cidre.fr | www.ereib.fr

7 | LAURENCE POLLET

Caprins, bovins, cultures de diversification

FERME OUVERTE

Mercredi 25 et samedi 28 septembre,
à GANCOURT ST ETIENNE

15h, 16h et 17h • Visite et présentation de la ferme et ses différents ateliers (caprins, bovins, courges, lentilles) • Possibilité de pique-niquer sur place

9 rue du Bas, GANCOURT ST ETIENNE
02 35 90 26 36



BIO EN NORMANDIE

Créée par et pour les agricultrice.eur.s bio normands, Bio en Normandie c'est aussi et surtout l'adhésion à un projet collectif porteur de valeurs communes, qui veut rassembler les actrice.eur.s souhaitant agir au quotidien pour le développement d'une agriculture biologique exigeante, cohérente, locale et durable.



LES PETITS GUIDES MANGER BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

Découvrez la diversité des produits bio & les savoir-faire des producteur·rice·s et artisan·e·s bio de Normandie

Ces guides référencent les points de vente à la ferme, les marchés & magasins bio.

Autant de repères pour consommer des produits bio locaux près de chez vous.

CET OUTIL EST GRATUIT !



● **BIO EN NORMANDIE** ●

Les agricultrices et agriculteurs bio

Contact : 02 32 09 01 60 | contact@bio-normandie.org
www.produirebio-normandie.org
www.bio-normandie.org

ORGANISÉ PAR :

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :

EN PARTENARIAT AVEC :

