MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL POUR...

- L'ECONOMIE
- LA SANTE
- L'ENVIRONNEMENT
- POUR SE FAIRE PLAISIR À TABLE

QUELQUES CHIFFRES DE LA BIO EN FRANCE

118000 EMPLOIS
directement générés par la bio

7,1 MILLIARDS € (+20% EN 2016)
le marché des produits bio en France

32326 FERMES
engagées en bio

69% DE «BIORÉGULIERS»
qui consomme au moins une fois par mois

«MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL»

Du 16 au 24 septembre, l'Association Bio Normandie vous invite à rencontrer les acteurs-trices de la bio en Normandie autour de nombreuses animations pour découvrir les produits fermiers bio de leurs terroirs.

Vente à la ferme, AMAP et paniers, magasins bio, marchés… Manger bio et local n'a jamais été aussi facile ! Avec à la clé : la garantie d'une nourriture saine à un juste prix, un environnement préservé, une relation directe avec les producteurs et un réel soutien à l'économie locale.

Rendez-vous insolites, échappées gourmandes, profitez de cette semaine de festivités pour (re)découvrir l'agriculture biologique, seul(e) ou en famille !

Retrouver tout le programme en Normandie sur www.bio-normandie.org

ASSOCIATION BIO NORMANDIE

Créée par et pour les acteurs de l'agriculture biologique en Normandie, l'Association Bio Normandie fédère les agriculteurs, transformateurs, distributeurs, associations et consommateurs et œuvre au quotidien pour le développement d'une bio exigeante, cohérente et durable.

Pour une agriculture biologique :
- pour une alimentation de qualité, justement rémunérés aux producteurs et accessible à tous,
- pour une agriculture respectueuse des hommes et des femmes, des animaux et des ressources naturelles,
- pour un développement de nos territoires en faveur de la biodiversité, de la protection de l'eau, de l'emploi…

Nos missions
- Faire connaître les producteurs bio, leur savoir-faire, leurs produits
- Encourager la consommation de produits biologiques en restauration collective.
- Promouvoir et accompagner le développement de la bio auprès du monde agricole, des entreprises, des collectivités par la formation, le conseil ;

A nos côtés, devenez pionnier de la transition agricole en Normandie !
En savoir plus sur l'Association Bio Normandie : www.bio-normandie.org

RETROUVEZ TOUS LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET

www.bio-normandie.org | Rubrique : Consommer des produits Bio

MANGER BIO LOCAL C'EST L'IDEAL

DU 16 AU 24 SEPTEMBRE 2017

PROGRAMME SUD MANCHE

RENDEZ-VOUS AVEC LES ACTEURS DE LA BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

WWW.BIOETLOCAL.ORG

Un événement organisé par l'Association Bio Normandie

Association BIO NORMANDIE · FRAB · AVEC LE SOUTIEN FINANCIER · NORMANDIE · biocoop · EN PARTENARIAT AVEC · France bleu Normandie · FFRandonnée Normandie · Les Normands

RENDEZ-VOUS AVEC LES ACTEURS DE LA BIO PRÈS DE CHEZ VOUS !

www.bioetlocal.org

www.bio-normandie.org

1 MARCHÉ BIO DE GRANVILLE

MARCHÉ BIO - DÉGUSTATION – CONCERT

Mardi 13 septembre à Granville

16h30-19h | Dégustation sur chaque stand et concert pendant le marché Bio de Granville en compagnie des producteurs bio.

Place du général De Gaulle
50400 GRANVILLE
Fraise et Compagnie, Maud POINCHEVAL | 02 33 58 91 64
maudetfred@laposte.net

2 BIOCOOP BIOSAVEURS

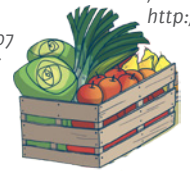
Magasin BIO

FOCUS SUR LES PRODUITS BIO LOCAUX

Samedi 23 septembre à Yquelon

10h-18h | Dégustation et présentation de produits locaux
Petit concert en fin de journée
Producteurs présents:
Etienne Legrand ; la Chèvre Rit; Lecharpentier; la P'tite ferme de Christine, Meuh-Cola…

788 Avenue de l'Europe
50400 YQUELON
Eric TISON | 02 33 50 81 07
tison.biocoop@orange.fr



3 LA FERME ST-URSIN

Maraîchage

MARCHÉ - BALADE - MASSAGE

Samedi 23 septembre à Saint Jean des Champs

9h-18h30 | Marché de légumes bio, visite de la ferme.
Démonstration de l'Aggrozouk, un porte-outil à pédales autoconstruit.
10h – 11h30 |
- balade botanique autour des plantes sauvages comestibles et de leur utilisation au quotidien animée par Linda Lebrec d'Epic'et Simple ! (Prix libre)
- massages Amma assis proposés par Pascale de l'association Toutélié. Les massages Amma suivent une Méthode de Détente Corporelle et Mentale selon un Art Traditionnel Japonais d'Acupression: La solution pour lutter contre le stress, prévenir les risques psycho-sociaux et réduire les troubles musculo-squelettiques. (prix libre).

Le Bourg Saint Ursin
50320 ST JEAN DES CHAMPS
Emmanuel MURY | 07 81 65 07 25
fermestursin@gmail.com
http://www.ferme-st-ursin.fr

4 FERME DES CHATAIGNEUX

Maraîchage

MARCHÉ FESTIF À LA FERME

Jeudi 21 septembre à La Rochelle Normande

14h30-18h | Visite de la ferme - marché festif

Les Chataigneux
50530 LA ROCHELLE NORMANDE
Jean Christophe CHAPDELAINE
02 33 58 66 97 | jean-christophe.chapdelaine@wanadoo.fr

5 COUGET

Bovins viande

AGNEAU À LA FICELLE

Dimanche 17 septembre à Le Tanu

12h-18h | Dégustation d'agneau à la ficelle - «ramenez vos couverts, et entrée et dessert si vous le souhaitez !»
Petit marché bio
Reconnaissance de plantes sauvages sur le chemin de l'exploitation, jeux anciens pour les enfants

La Barricade Champcervon
50320 LE TANU
Josseline et Gérard COUGET
02 33 51 58 23
couget.gerard@orange.fr

6 LE CHAMP DE LA CHOUETTE

Maraîchage

À LA DÉCOUVERTE DES LÉGUMES

Samedi 16 septembre à Tirepied

14h-18h | Portes ouvertes de la ferme maraîchère – visite de l'exploitation
Semis et récolte de légumes de saison
Dégustation de tomates anciennes

La croix au blanc | 50870 TIREPIED
Charles Henri CHALLIER
06 35 22 06 86

7 BIOCOOP AVRANCHES

Magasin BIO

FOCUS SUR LES PRODUITS BIO LOCAUX

Du Samedi 16 au Samedi 23 septembre à Avranches

Rencontre de producteurs et dégustation de produits locaux
Pour plus d'infos sur le programme:
www.avranches.bio
www.facebook.com/BiocoopAvranches

27 Place PATTON, 50300 AVRANCHES
02 33 68 11 11

8 LA FERMETTE DE BELLEFONTAINE

Pain BIO

PORTES OUVERTES DU FOURNIL

Samedi 23 septembre à Bellefontaine

14h-18h | Visite gratuite de la meunerie et du fournil
Cuisson de brioche au four à bois
Goûter bio offert et animation musicale

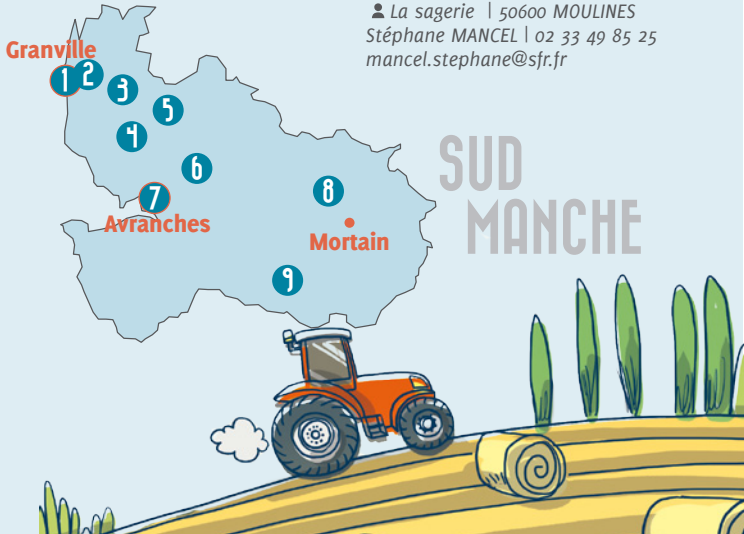
3b Voie de la Croix de la Téterre
50520 BELLEFONTAINE
Clément TAUZIA | 02 33 51 15 95
bellifonpain@hotmail.fr

9 MANCEL STÉPHANE

Bovins lait

PTIT DEJ A LA FERME

Dimanche 17 septembre à Moulines

8h30-12h | Petit Déjeuner à la ferme: dégustation de lait, yaourts, fromage, pain, viennoiseries, jus de pomme, smoothies…
Visite de la ferme, échanges avec les producteurs, possibilité d'achat des produits dégustés
Présence de Bio Saint Hilaire, magasin Biocoop prochainement installé à Saint Hilaire du Harcouet
Entrée libre

La sagerie | 50600 MOULINES
Stéphane MANCEL | 02 33 49 85 25
mancel.stephane@sfr.fr