

Du 22 au 30 septembre 2018, les producteurs bio de votre région vous invitent à découvrir et déguster leurs produits en direct dans le cadre de la 12^{ème} édition de la campagne : Manger Bio et Local, c'est l'idéal.

Une alimentation bio, locale et équitable pour tous !

Manger bio c'est faire le choix d'une alimentation de qualité qui garantit des produits sans pesticides, engrais chimiques de synthèse ou OGM. Bio et local, c'est l'idéal, pour créer plus d'emplois, garantir aux producteurs une rémunération juste et stable, tout en préservant la biodiversité, les sols, la qualité de l'eau et notre santé.

Manger bio et local, c'est participer à construire l'agriculture de demain !

Les circuits courts qui proposent des produits bio se développent et sont aujourd'hui largement accessibles et diversifiés : vente à la ferme, marchés, magasins de producteurs, AMAP, systèmes de paniers, vente en ligne, restauration collective...

**Devenez acteur de votre territoire,
mangez bio bio et local !**

**Consultez la carte des producteurs
bio de votre région en vente directe
et les guides des bonnes adresses
bio sur :**



www.auvergnerrhonealpes.bio

Une campagne du réseau FNAB :



• **FRAB AuRA** •
Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes



• **BIO 15** •
la culture **BIO** du Cantal

En partenariat avec :



Avec le soutien de :

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

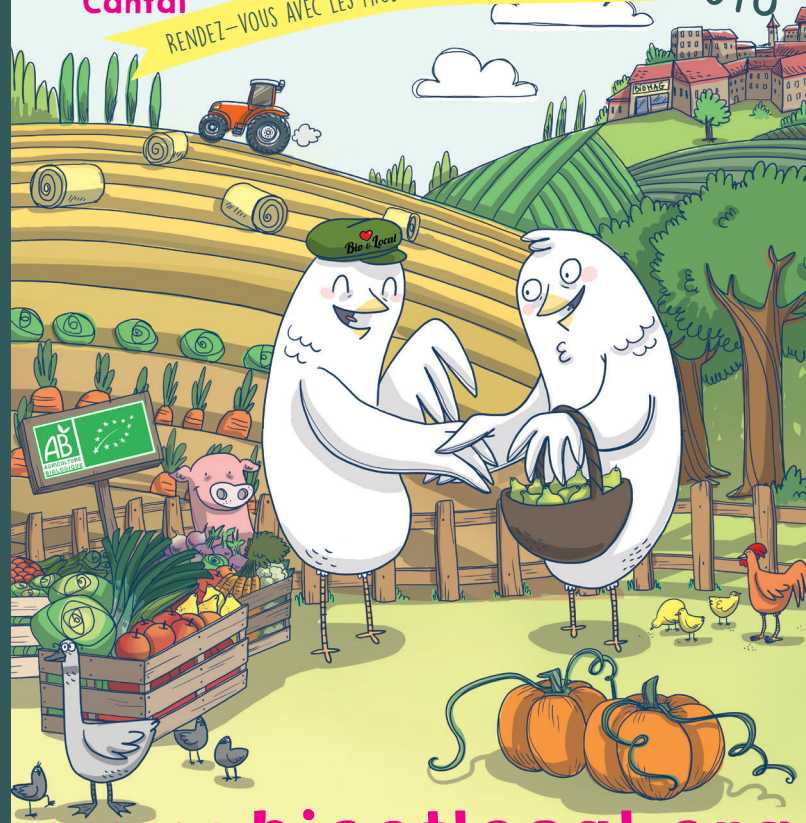


**Dans le
Cantal**

RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

**Du 22 au 30
SEPTEMBRE**

2018



www.bioetlocal.org

Les animations près de chez vous !

**21
&
28
sept.**



Visite de la Ferme «Les Fleurs Bio»

Chavaillac, **15400 Saint Etienne de Chomeil**

17h - 18h : Visite de la fromagerie (AOP Cantal et Salers) et de la cave d'affinage, dégustation, visite de la ferme

www.lesfleursbio.com

Contact : Adèle François au 0666230553 / contact@lesfleursbio.com

**22
sept.**



La vache à Béa fait visiter sa ferme au GAEC de Boussac

Imbert, **15130 Arpajon sur Cère**

10h - 12h : visite de la ferme et dégustation

<http://www.viande-limousine.fr>

Contact : Béatrice et Cyril Bromet au 0663854407 / gaec.boussac@gmail.com

**22
sept.**



La Halte Paysanne vous ouvre ses portes

3 place de l'Europe, **15600 Maurs**

9h30 - 19h : Dégustation de produits bio et locaux et rencontres avec des paysans

Contact : Céline Cabanes au 0471643358 / la.halte.paysanne@orange.fr

**26
sept.**



De l'assiette au champ : repas et visite au lycée agricole

EPLEFPA G Pompidou-ENILV, 21 rue de salers, **15000 Aurillac**

13h30 et 14h30 : Visite de la laiterie du Lycée (Enilv) sans réservation, RDV devant la laiterie rue de salers, durée 45 min

14h30 et 15h30 : Visite de la ferme du Lycée sans réservation, RDV sur l'esplanade entre le Lycée et la ferme, durée 1 h.

www.gpompidouenilv.fr

Contact : Pauline Herbemont au 0688671567 / pauline.herbemont@educagri.fr

Semaine d'animations bio et locales dans les magasins Biocoop



**21
-
28
sept.**

Magasin Biocoop l'Arbre à Pain

150 avenue du Général Leclerc, **15000 Aurillac**

Le vendredi 21 sept. à 16h30 et le samedi 22 sept. à 14h : Atelier cuisine à base de produits bio du Cantal avec Sarah Bienaimée, auteure et consultante en cuisine végétarienne. Inscription au 0471635640, 10€ par personne.

Du 24 au 28 sept : A la rencontre des producteurs bio et locaux, une semaine pour les rencontrer dans le magasin et connaître leurs produits tout au long de la campagne !

Contact : Noémie Richart au 0471635640 / arbre.a.pain@wanadoo.fr

Ils s'engagent aussi dans la campagne...

Cette année, la restauration collective et l'enseignement agricole prennent part à la campagne pour promouvoir auprès de leur public les produits bio et locaux !



**26
sept.**



De l'assiette au champ : repas et visite au lycée agricole

EPLEFPA G Pompidou-ENILV, 21 rue de salers, **15000 Aurillac**

12h : Repas au self du Lycée avec des produits bio et locaux pour moins de 10 €/pers, ouvert à tous sur inscriptions avant le 14 septembre.

www.gpompidouenilv.fr

Contact : Vincent Valadier au 0471462660 / vincent.valadier@educagri.fr



Sur la ferme



Restaurant collectif



www.bioetlocal.org

Retrouvez le programme régional détaillé sur
www.auvergnernhonealpes.bio



@bioetlocal



@mangerbioetlocal



#bioetlocal #bio #local #idéal #équitable
#mangerbioetlocal