

## Les animations chez les artisans et magasins 100 % bio

**22  
sept.**

### Des lasagnes dans votre jardin ?!

A travers champs, ZA Les blaches, **26270 Lorient**

10h - 12h : Venez découvrir la culture en lasagnes, les amis des cultures, le compostage... autour d'un verre ! Atelier jardinage avec Jauffret Dumond, ambassadeur du jardinage et du bien vivre alimentaire.

<https://www.facebook.com/atraverschamps.lorient/>

Contact : Joël Fauriel / [fauriel@gmail.com](mailto:fauriel@gmail.com)

**24  
-  
29  
sept.**

### Magasin SARL KARMOS - Biocoop Romans

ZA des Chasses - 6, rue Nicolas Appert, **26100 Romans/Isère**

Le local en fête : Venez rencontrer des producteurs locaux et déguster leurs produits à travers une animation.

En plus : promotions sur les produits locaux tout au long de la campagne.

[www.biocoopromans.com](http://www.biocoopromans.com)

Contact : Manon Cordier au 0475029932 / [fermebiocoromans@gmail.com](mailto:fermebiocoromans@gmail.com)

**28  
sept.**

### Magasin Biocoop Victor Hugo

333 avenue Victor Hugo, **26000 Valence**

Dégustation de légumes, présentation de l'association Graine de Cocagne et de leur démarche d'insertion par l'activité économique.

[valence.biocoop.net](http://valence.biocoop.net)

Contact : Eric Landa au 0967116946 / [biocoop.valence@gmail.com](mailto:biocoop.valence@gmail.com)

**29  
sept.**

### Dégustation et rencontres avec les producteurs à la Carline

21 rue du Viaduc, **26150 Die**

10h - 12h30 : Manger bio et local avec peu de budget c'est possible, en privilégiant l'achat de matières premières. Rencontre avec nos producteurs d'huiles, de farines, de fruits et légumes locaux, 100% diols.

[www.lacarline.coop](http://www.lacarline.coop)

Contact : Caroline au 0475220811

**23  
&  
29  
sept.**

### Venez découvrir les producteurs et les produits de Rouge Amarante

23 rue du Temple, **26170 Buis les Baronnies**

9h30 - 12h30 : Animations et dégustations de produits bio locaux, rencontre avec leurs producteurs.

<https://www.fermedesgretieres.fr/>

Contact : Elisabeth Renard au 0686410484 / [renard.elizabeth@gmail.com](mailto:renard.elizabeth@gmail.com)



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<sup>ème</sup> 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.auvergnerhonealpes.bio](http://www.auvergnerhonealpes.bio)

Une campagne du réseau FNAB :



FRAB AuRA  
Les Agriculteurs Bio  
d'Auvergne-Rhône-Alpes



Agribiodrôme  
Les Agriculteurs Bio de la Drôme

En partenariat avec :



Avec le soutien de :

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



Ministère  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION

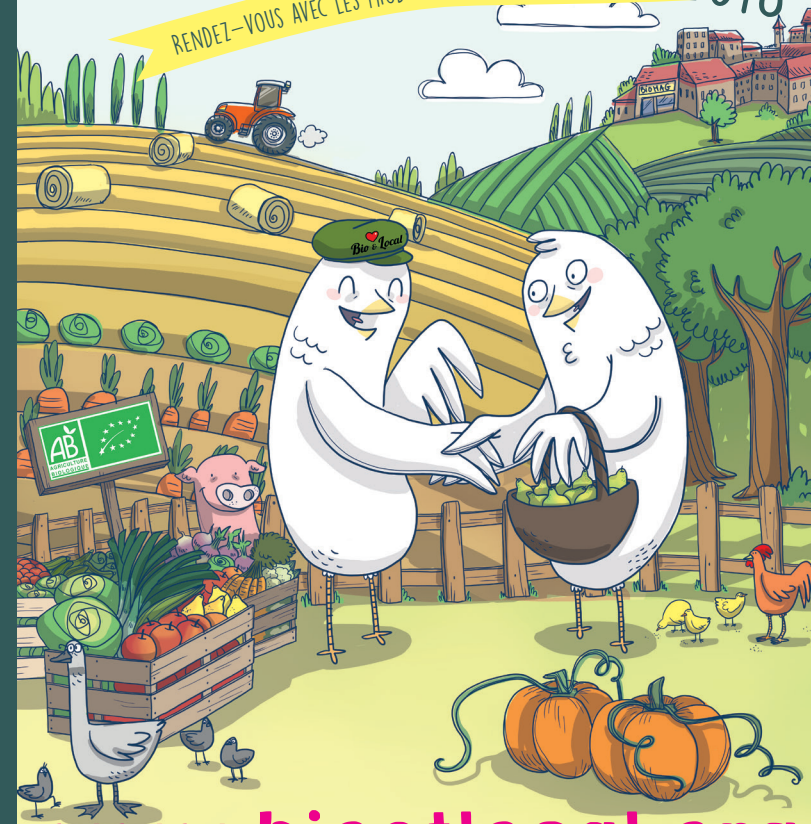


En Drôme

Du **22 au 30**  
**SEPTEMBRE**

2018

RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS



[www.bioetlocal.org](http://www.bioetlocal.org)

## Les animations près de chez vous !

**22  
sept.**



### La face cachée de nos légumes, aux Jardins de Cocagne du Nord Drôme

Quartier Grange Neuve, **26140 Andancette**

9h - 17h : Visite du site de production, marché bio, animations diverses & repas bio sur réservation...

Contact : Eric Delaplace et Brigitte Soares au 0475033764 / cocagne.nord.drome@wanadoo.fr

**22  
-  
28  
sept.**



### Inauguration du caveau du Domaine du Chêne vert

Les Blâches, **26110 Mirabel aux Baronnies**

Dégustation d'une palette de vins des Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, cuvées spéciales, nouvelle appellation SUZE LA ROUSSE, vin sans sulfite ajouté, Côtes du Rhône issu de vieilles vignes, le tout accompagné d'olives, de tapenade et d'Huile AOP Nyons...

www.domaineduchenevert.fr

Contact : Pierre Trollat au 0670701827 / pierre.trollat@orange.fr

**22-23  
&  
29-30  
sept.**



### Venez découvrir nos céréales et légumes secs !

700 chemin des condamines, **26780 Espeluche**

9h - 18h : Visite de la ferme et des parcelles, découverte des différentes cultures, démonstration du moulin, jeu de reconnaissance des graines.

Petite restauration proposée sur place (salade, galettes, crêpes).

Réservation par téléphone afin d'optimiser l'organisation.

Contact : Raymond Durand au 0608867118 / cr.durand@wanadoo.fr

**26  
sept.**



### Rencontrez Graine de Cocagne au marché de Saint-Péray !

Place de l'Hôtel de Ville, **07130 Saint Péray**

7h30 - 12h : Retrouvez-nous au marché de Saint-Péray, découvrez notre offre de légumes bio, dégustez nos produits et venez en savoir plus sur l'agriculture biologique à travers une animation.

http://gdc.grouper.org/

Contact : Manon Cartier au 0475256008 / grainedecocagne@grouper.org

**26  
sept.**



### A la découverte des plantes aromatiques avec Arom'antique

275 chemin la ville., **26750 Parnans**

14h - 17h : Présentation des différents types de plantes aromatiques, leurs modes de culture, leurs utilisations culinaires et leurs vertus.

www.plantearomatique.com

Contact : Laurent Bourgeois au 0475453492 / aromatique26@gmail.com

**27  
sept.**



### Marché bio, local et solidaire chez Graine de Cocagne !

820 chemin Marquet, **26320 Saint Marcel lès Valence**

16h - 19h : Venez découvrir notre marché à la ferme. Une dégustation et une animation sur l'agriculture biologique vous y attend.

http://gdc.grouper.org/

Contact : Manon Cartier au 0475256008 / grainedecocagne@grouper.org

**27  
sept.**

### Massilia Gypsy Band au Marché du Coin !

Parking sous le restaurant l'Alandier, **26270 Cliousclat**

17h30 - 23h : Événement festif pour le dernier Marché du Coin de la saison qui fait la part belle aux producteurs bio locaux. Concert, jeux & animations au programme.

https://www.facebook.com/lemarcheducoindrome26/

Contact : Pittaluga Luz au 0663752116 / certainslaimentbio@gmail.com

**29  
sept.**



### Portes ouvertes à la ferme «Les Arômes de Genas»

Quartier Genas, **26500 Bourg lès Valence**

10h - 18h : La ferme ouvre ses portes pour faire découvrir la culture en bio des plantes aromatiques et du safran : Visite commentée de la parcelle, explications sur les cultures et jeux sensoriels autour des plantes.

Contact : Bastien Marion au 0613380108 / lesaromesdegenas@yahoo.fr

**29  
sept.**



### A la découverte de la Ferme des Routes

355 chemin de saint jean, **26300 Bésayes**

9h - 14h30 : Découvrez les ateliers de la ferme : fabrication de yaourt et fromage de brebis, paysan boulanger «de la graine au pain», maraîcher «les légumes à la croisée des saisons». Petite restauration à base de crêpes et galettes de sarrasin.

www.la-ferme-des-routes.fr

Contact : Raphael Lornage au 0626057637 / lafermedesroutes@yahoo.fr

**29  
sept.**



### La face cachée de nos légumes, chez Graine de Cocagne

120 chemin de Grenouillet, **26380 Peyrins**

9h - 17h : Du champ au panier, présentation croisée du chemin de nos légumes et de l'itinéraire des personnes en insertion professionnelle sur notre jardin. Marché bio et local et petite dégustation - le café associatif mobile le Bachibouzouk sera sur place !

http://gdc.grouper.org/

Contact : Manon Cartier au 0475256008 / grainedecocagne@grouper.org

**29  
sept.**



### Découverte de la Ferme du Quintet

le Village, **26150 Vachères en Quint**

10h-20h: Visite de l'exploitation, dégustation des produits, présentation des stage proposés et buffets. Repas du midi et du soir sur place (sur réservation).

http://lafermeduquintet.canalblog.com

Contact : Veronica Mantel au 0475212120 / mantelveronica@gmail.com

**29  
sept.**



### Bienvenus à la 6<sup>ème</sup> édition de la Fête des Volonteux !

1 chemin des Volonteux, **26760 Beaumont lès Valence**

14h - 2h : Venez partager un moment joyeux et familial avec les paysans et les artisans de votre territoire. Visites de la ferme, marché artisanal, animations et échanges autour des nos légumes et de l'économie sociale et solidaire, concerts et repas paysan, tout bio tout local !

https://auxchampsdesvolonteux.fr/

Contact : Méasson Damery Claire & Gallez David au 0628235388 / claire.volonteux@gmail.com & gallez.david@hotmail.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 !



**27  
sept.**



### Les producteurs bio locaux dans les restaurants scolaires de la vallée de la Drôme

11h45 - 13h45 : Dans le cadre du programme «ça bouge dans ma cantine», les communes et restaurants scolaires de la Vallée de la Drôme s'investissent depuis plusieurs années pour introduire des produits bio locaux dans les assiettes des enfants. Les repas proposés le midi dans les restaurants scolaires mettront en avant les produits bio locaux, en présence des producteurs à la table des convives.

Dans les restaurants scolaires de : Eurre, Saillans, Grâne, Pegros/Mirabel, Cliousclat, Mirmande, Montoisson, et les MECS de Crest, Loriol et La Laupie

Contact : Marie Cadet au 0680907837 / mcadet@agribiodrome.fr

**27  
sept.**



### Repas alternatif du lycée Armorin

35 avenue Henri Grand, **26400 Crest**

11h30 - 13h30 : Repas sans protéine animale et incluant des produits bio locaux. Mise en avant des producteurs durant le repas.

www.ac-grenoble.fr/armorin.crest/beesip3/

Contact : Patrick Antonietti au 0475258069 / ce.0260006r@ac-grenoble.fr



### Sur la ferme Restaurant collectif



# www.bioetlocal.org

Retrouvez le programme régional détaillé sur  
[www.auvergnernhonealpes.bio](http://www.auvergnernhonealpes.bio)



@bioetlocal



@mangerbioetlocal



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