

Semaine d'animations bio et locales dans les magasins 100 % Bio

22
sept.

Magasin L'Eau Vive Brié et Angonnes

Route Napoleon, 38320 Brié et Angonnes

Découvrez les produits bio locaux des fermes avec qui nous travaillons !

www.eau-vive.fr

Contact : Charlotte Barenne au 0620450050 / evo@eau-vive.fr

22
sept.

Magasin L'Eau Vive Echirolles

Centre Viallex, 38130 Echirolles

Découvrez les produits bio locaux des fermes avec qui nous travaillons !

www.eau-vive.com

Contact : Cécile Ruggiu au 0476402175 / eve@eau-vive.fr

22
-
30
sept.

Magasin Biocoop Breg Osio

Avenue Barbusse, 38300 Bourgoin Jallieu

Dégustations de produits bio locaux et rencontres avec les agriculteurs bio partenaires du magasin tout au long de la semaine.

Contact : Céline Poncet au 0474439326 / contact@bregosio.com

22
-
30
sept.

Magasin Biocoop des Vallons

489 route de Lyon, 38110 Saint-Jean de Soudain

Dégustations de produits bio locaux et rencontres avec les agriculteurs bio partenaires du magasin tout au long de la semaine.

Contact : Céline Poncet au 0474974517 / contact@biocoopdesvallons.com

29
sept.

Magasin Biocoop Apprieu

97, Rue du Grand Champ, 38140 Apprieu

Dégustations de produits bio locaux et rencontres avec les agriculteurs bio partenaires du magasin.

www.legrandchamp.biocoop.net

Contact : Bruno Jouve au 0664773483 / magasin@biocoop-apprieu.com



www.bioetlocal.org

Retrouvez le programme régional détaillé sur

www.auvergnerrhonealpes.bio



@bioetlocal



@mangerbioetlocal



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

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



• ADABio •
riculteurs Bio de l'Ain, l'Isère,
Savoie et la Haute-Savoie

En partenariat avec :



Avec le soutien de :

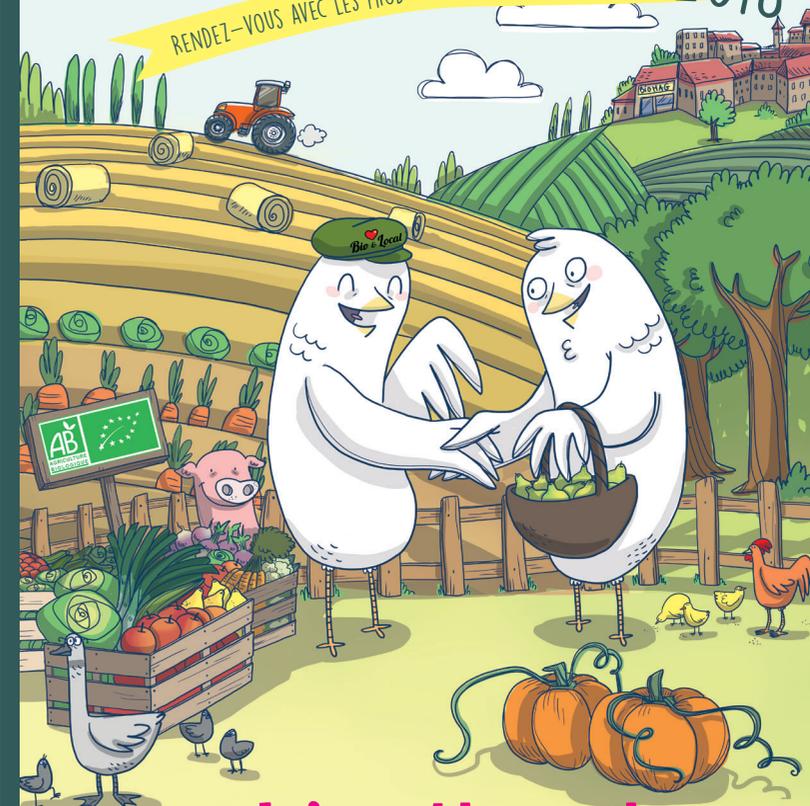


En Isère

Du 22 au 30 SEPTEMBRE

2018

RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS



www.bioetlocal.org

Les animations près de chez vous !

21
sept.

Grand marché et soirée festive !

Association de fermes bio Atout Bout de Champs
30 chemin de bourmand, **38730 Dolssin**

A partir de 16h30 : Marché de producteurs bio et artisans locaux.

Repas et concert.

<https://www.facebook.com/atoutboutchamp38/>

Contact : Jérémy Fady au 0632930382 / jeremyfady@gmail.com

22
sept.



Portes ouvertes aux Biquettes des Valaises

2425 route des Valaises, **38440 Villeneuve de Marc**

Rendez-vous à partir de 8h pour la traite.

Toute la journée : visites guidées à la rencontre des animaux de la ferme, animation musicale, activités et jeux sur la bio pour petit(e)s et grand(e)s.

Assiette repas, crêpes, boissons, vente de fromages.

lesbiquettesdesvalaises.fr

Contact : Nelly et Manu Coullat au 0683350163 ou 0662790537 /

ferme@lesbiquettesdesvalaises.fr

22
sept.



Manger Bio par les Michel'S

Au Jardin des Michel'S,
Montée du Moucheroud, **38150 Saint Romain de Surieu**

10h - 19h : Portes ouvertes sur les terrains en production. Vente de légumes issus de notre production.

Contact : Alexandra Mouchiroud au 0614698916 / lejardindemichelle@orange.fr

22
sept.



Portes Ouvertes aux Nouveaux Jardins de la Solidarité

Route du vieux chêne, **38430 Moirans**

9h - 13h : Visite des Jardins, vente de légumes bio et de plants d'arbres et d'arbustes, petit marché bio.

www.jardins-solidarite.fr

Contact : Carole Vinatier Samba au 0476350169 / jardins.solidarite.direction@orange.fr

22
-
23
sept.



Grand week-end portes ouvertes à la Ferme de la Cassole

30, chemin de la cassole, **38110 St didier de la tour**

Le 22 septembre : 10h30 & 15h : visite de la ferme, ferme pédagogique et animations pour les enfants. 12h & 19h : apéritif, repas partagé, apportez 1 plat et 1 dessert bio local, on offre les fromages. 18h : concert Musique Irlandaise, Groupe S'Cal, 20h : Bal Folk, groupe les Ploss «Caboss».

Le 23 septembre : Petit déjeuner à la ferme à partir de 9h (5 €, sur inscription). 10h30 à 12h : visite de la ferme, ferme pédagogique et animations pour les enfants.

Buvette pour se rafraîchir et stand d'information 0 déchet pour s'engager.

www.fermedelacassole.fr

Contact : Karen Jacquet au 0474978398 / karen.jacquet@orange.fr

23
sept.



3^{ème} bougie pour les Jardins du Coteau

39 chemin de Tréfond, **38500 Saint Cassien**

12h : apéro en chansons avec les Poly'sons. Apéro offert puis buffet partagé (apportez vos spécialités à partager).

14h : Visite de la ferme, balade avec les ânes.

16h : Gouter-concert 'Le jazz dans les dessins animés' par le Michael Cheret Quartet, buvette et crêpes, jeux pour enfants.

Contact : Isabelle Hibon au 0783930568 / lesjardinsducoteau@mailoo.org

23
sept.



Fêtons l'automne à la ferme chez Citrouille & Compagnie

561 chemin des communaux, **38330 Montbonnot Saint Martin**

10h - 18h : Marché de producteurs bio et de créateurs, visite de la ferme : légumes, arbres fruitiers, abeilles, poules pondeuses, balade à poney, jeux en famille, restauration et buvette.

www.citrouille-et-compagnie.fr

Contact : Thomas Van Gansse au 0659743190 / producteur@citrouille-et-compagnie.fr

26
-
27
sept.



Découverte des produits bio locaux de la ferme

Place Maisonnat (Fontaine)

Place Marius Camet (Saint-Egrève)

15h - 19h30 : Dégustation produits frais et transformés sur le marché de Fontaine le mercredi et le jeudi sur le marché de Saint Egrève.

Contact : Vincent Personnaz au 0662661681 / vincent.personnaz@orange.fr

27
sept.



Fête du marché bio d'Europole

Association Equitamabio, Place Firmin Gauthier, **38000 Grenoble**

16h - 19h30 : Découverte des produits bio du marché et musique !

Contact : Pierrick Revel / gaec.amapola@gmail.com

28
sept.



Visite et dégustations bière et whisky du Vercors 100% malt bio local avec BIERCORS

La galochere, 67 route de la sure, **38880 Autrans**

16h - 19h : Visite de la brasserie et dégustation des bières et whisky du Vercors 100% malt local, et limonades aux plantes.

www.biercors.fr

Contact : Martin Tores au 0632565724 / contact@biercors.fr

30
sept.



Portes ouvertes des Vergers de Verrette

240 chemin du marais fleury, **38140 Renage (hameau de Criel)**

14h : Ballade guidée dans les vergers qui se termine par un goûter à la ferme.

18h : Spectacle musical Chansons d'écrivains par Hélène Gratet et Alain Kingler (texte-voix-piano). Participation : 8 euros (réservation conseillée).

www.lesvergersdeverrette.fr

Contact : Marjolaine Roybon au 0689924083 / marjolaine.roybon@gmail.com

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 !



24
-
28
sept.



Manger bio et local c'est l'idéal au restaurant !

restaurants PIVANO Alsace Lorraine et Europole, **38000 Grenoble**

11h30 à 14h : Recettes cuisinées à partir de produits bio locaux sur nos 2 restaurants de Grenoble. Animations et échanges avec les fermes bio de Mangez Bio Isère dans les restaurants (dates disponibles dans les restaurants).

www.pivano.fr

Contact : Pascal Ducros au 0675037619 / pascalducros@pivano.fr

25
sept.



Manger bio et local c'est l'idéal au restaurant

Restaurant ESRF/ILL, 71 avenue des martyrs, **38043 Grenoble**

11h30 - 13h30 : Présence de producteurs bio de la coopérative Mangez Bio Isère sur le site du restaurant d'entreprise ESRF.

www.esrf.fr

Contact : Jean-Luc Paglia au 0476882334 / jl.paglia@api-restauration.com

27
sept.



Repas bio local au Centre Medical Rocheplane !

6 rue Massenet, **38400 St Martin d'Hères**

12h - 14h : Repas bio local pour le personnel et les personnes hospitalisées.

www.rocheplane.org

Contact : Pascale Landeau au 0457424023 / secretairedirection@rocheplane.org

Sur la ferme



Restaurant collectif

