

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 !



www.bioetlocal.org

Retrouvez le programme régional détaillé sur
www.auvergnerhonealpes.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.auvergnerhonealpes.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 :

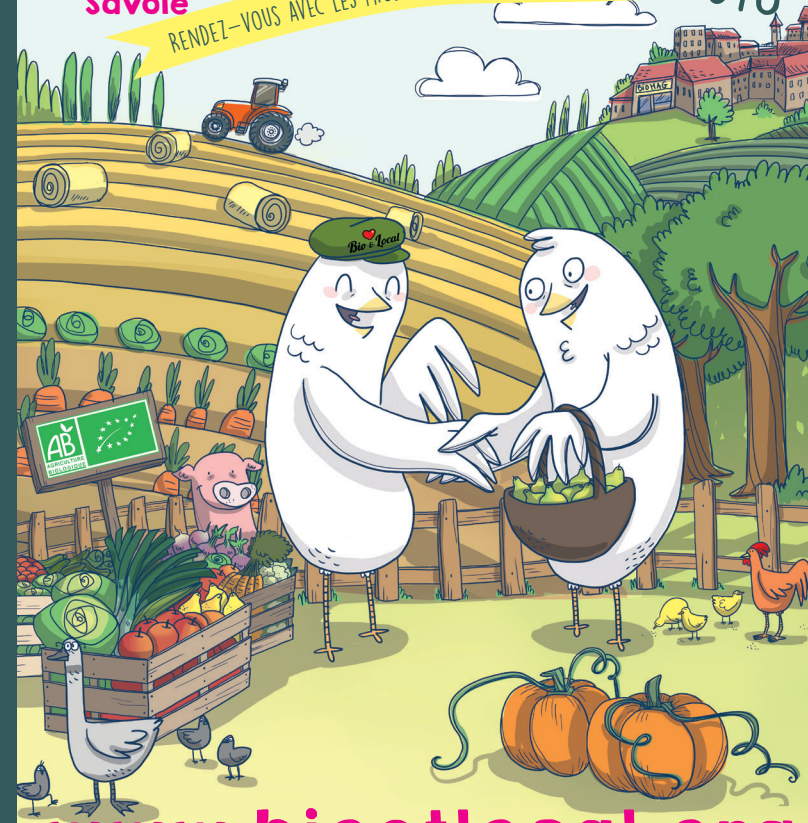


Dans les
Savoie

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 !

**22
sept.**



Visite du jardin en maraîchage sol vivant (MSV)

Le Potager des Castors,
600 chem du couardet, ZA des vernays, **74210 Doussard**

9h30 - 12h30 : Visite et commentaires sur les pratiques culturales pour une alimentation saine et vivante !

Contact : Laurent Thierry au 0778355019 / lepotagerdescastors@ntymail.com

**22
sept.**



Portes ouvertes au Potager de Chautagne

route de Mathy, Serrières en Chautagne, **73310 Serrières en Chautagne**

10h - 17h : Visite du jardin et dégustation.

www.facebook.com/lepotagerdechautagne/

Contact : Adeline Heymann au 0615131144 / adeline.heyman@laposte.net

**22
sept.**



Portes ouvertes à La ferme de BioDup

1824 route du Fresnay, **74930 Arbusigny**

11h - 15h : Dégustation de nos produits et/ou visite de notre ferme.

Contact : Hélène Dupanloup au 0608746819 / biodup74@gmail.com

**22
-
29
sept.**



A la découverte d'un verger bio, production et biodiversité

GAEC de Vorzier, 270 route de Viaison, **74930 Reignier Esery**

10h - 17h : Visite du verger et atelier participatif autour d'un aménagement pour la biodiversité.

www.fermedes4saisons.com

Contact : Lise Chevallier au 0609895032 / lise-chevallier@live.fr

**23
-
30
sept.**



Cueillette, jardinage, permaculture et dégustation de tomates

Impasse du Marais, **73190 Saint-Baldoph**

16h - 18h : Visite des plantations, échanges sur vos projets de jardinage. Cueillette et dégustation de quelques-unes de mes 30 variétés de tomates avec les yeux bandés ! Chacun pourra élire sa tomate préférée !

labyrinthes-gourmands.com / contact@labyrinthes-gourmands.com

Contact : Anne-Catherine Mangel au 0647898055

**26
sept.**



Partageons l'Abondance

Le Potager des Castors,
600 chemin du couardet ZA des vernays, **74210 Doussard**

14h - 17h : Visite et description permacole du jardin.

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

Contact : Laurent Thierry au 0778355019 / lepotagerdescastors@ntymail.com

**26
sept.**



Visite à la Ferme de la Fournache : maraîchage biologique sur pentes

87 rue Lamartine, **73300 Saint-Jean-de-Maurienne**

Visite de 14h00 à 16h.

www.fermedelafournache.fr

Contact : Noëlie Maurette au 0781212093 / fermedelafournache@gmail.com

**26
&
28
sept.**



Ferme ouverte aux Jardins de Cocagne, Les Triandines

Atelier Chantier d'Insertion «Les Triandines»,
Route de Saint Cassin, **73160 Cognin**

15h - 19h : Une après-midi de visite et de rencontres à la découverte d'un Atelier Chantier d'Insertion en maraîchage biologique, un petit marché de nos légumes, des animations. Entrée libre.

<http://lestriandines.org/>

Contact : 0479963332 / lestriandines@orange.fr

**27
sept.**



Marché bio et local à la Ferme A Travers Champs avec le GRAP

1215 route de Verel de Montbel, **73330 Domessin**

Marché de 16h30 à 19h30 puis échanges / débats autour de la paillotte sur les circuits courts.

<https://www.amap-aiguebelette.fr/>

Contact : Thomas Lefrancq au 0652627920 / thomaslefrancq@yahoo.fr

**28
sept.**



Casse croute du vendangeur au Château de Lucey

SCEA de Lucey, le château, **73170 Lucey**

9h30 - 12h : Echanges et discussion avec le vigneron et l'équipe de saisonniers viticoles. Dégustation dans les vignes avec Christophe ou Justine. Visite de la cuverie et explication des vinifications. Inscription obligatoire. Places limitées (20 personnes).

www.chateaudelucey.com

Contact : Christophe Martin au 0651510609 / chateaudelucey@orange.fr

**28
sept.**



Le goûter du vendangeur au Château de Lucey

SCEA de Lucey, le château, **73170 Lucey**

14h30 - 17h : Echanges et discussion avec le vigneron et l'équipe de saisonniers viticoles. Dégustation dans les vignes avec Christophe ou Justine. Visite de la cuverie et explication des vinifications. Inscription obligatoire. Places limitées (20 personnes).

www.chateaudelucey.com

Contact : Christophe Martin au 0651510609 / chateaudelucey@orange.fr

**28
sept.**



Dégustation des produits bio du GAEC le Jardin des Saisons

Sur le marché de st julien en genevois, **74160 St Julien en Genevois**

7h - 13h : Animation dégustation.

Contact : Gregory Doucet au 0627204572 / maraicher74@gmail.com

**28
sept.**



Dégustation de produits bio locaux avec l'AMAP La Ronde des Légumes

Sur le marché de Saint Julien en Genevois, **74160 Saint Julien en Genevois**

8h - 12h : Tenue d'un stand d'information et dégustation de produits bio locaux.

larondeslegumes.fr

Contact : Baudouin Vincent au 0783101603 / rondedeslegumes@gmail.com

**29
sept.**



Découverte de la biodynamie

Vins et Domaine Gérard Lambert, 30 rue Montauban, **74910 Seyssel**

10h - 18h : Ateliers sur les enjeux de la biodynamie sur le domaine.

vins-domaine-lambert.com

Contact : Gérard Lambert au 0699525052 / contact@lambert-de-seyssel.com

**29
sept.**



Visite botanique et découverte des produits

Le Sanglier philosophe, 361 route de Chainaz, **74450 Cusy**

Découverte des produits à Cusy ou à la biocoop du Semnoz Seynod.

10h - 19h : Visite des cultures au hameau de Barraux 74540 Viuz la Chiesaz.

Sur inscription.

www.sanglierphilosophe.org

Contact : Claude Benoît au 0615768941 / sanglierphilosophe@wanadoo.fr



Sur la ferme



www.bioetlocal.org

Retrouvez le programme régional détaillé sur
www.auvergnernhonealpes.bio



@bioetlocal



@mangerbioetlocal



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