

Ils s'engagent dans la campagne...

UN ENGAGEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
LES MÉTIERS D'AGRICULTEUR

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



Ils organisent des repas bio :

- **du 23 au 26 sept.** Restaurant scolaire de la ville de Mably
2 rue Vermoisy 42300 **Mably**
Repas bio et local en présence d'un producteur.
o-beraud@ville-mably.fr

Les animations chez les artisans et magasins 100% bio

**du 20
au 27
sept.**

Un selfie pour la planète

Gare de St-Étienne La-Terrasse (rdc) rue Maître-Simone-Levaillant 42000 **Saint-Étienne**
10h-18h Cuisine sur rue s'affiche dans les rues de Saint-Étienne et alentours.
Offrez-nous un selfie de vous devant l'une de nos affiches et nous vous ferons
cadeau d'un dessert bio et local ! www.cuisine-sur-rue.fr
Cuisine sur rue - 07 56 98 77 37 - contact@cuisine-sur-rue.fr

**21
sept.**

biocoop

Magasin Biocoop Les Arcades

13 rue président-Wilson 42000 **Saint-Étienne**
9h-12h Rencontre-dégustation avec un producteur local. www.bionacelle.fr
Alexandra Aubryv - 04 77 41 61 77 - alexandrascopbionacelle@gmail.com

**21
sept.**

biocoop

Magasin Biocoop Bourguibio

8 rue du Docteur-Guyotat 42220 **Bourg-Argental**
9h-12h Rencontre-dégustation avec un producteur local. www.bionacelle.fr
Alexandra Aubry - 04 77 93 90 58 - alexandrascopbionacelle@gmail.com

**du 23
au 28
sept.**

biocoop

Magasin Biocoop Au p'tit Bionheur

Rue Jean-Baptiste-Berlier 42800 **Rive-de-Gier**
14h-19h Semaine du commerce local. Présentation et dégustations de produits
locaux par les producteurs. Remise de 20% sur les produits locaux.
Franck Bony - 04 77 55 19 61 - franck.bony@outlook.fr



Du 20 au 29 septembre 2019, les productrices et producteurs bio de votre région vous invitent à découvrir et déguster leurs produits en direct dans le cadre de la 13^e édition de la campagne "Manger Bio et Local, c'est l'idéal".

Bio et Local, c'est la garantie d'une nourriture saine à un juste prix, d'un environnement préservé, d'une relation directe avec les producteurs et d'un réel soutien à l'économie locale. Car manger bio et local, c'est l'idéal...

- pour notre santé et celle de nos agriculteurs,
- pour le climat, en préservant la ressource en eau, les paysages, la biodiversité locale et la vitalité des sols,
- pour une agriculture juste et rémunératrice valorisant l'emploi dans nos territoires.

**Du nouveau !
À partir de
septembre, retrouvez
sur www.bonplanbio.fr
les produits bio locaux
de nos fermes
près de chez
vous.**

Devenez acteur de votre territoire, mangez bio et local ! En faisant le choix du bio et local, vous participez à redessiner le modèle agricole de demain. Car au-delà de

pratiques responsables certifiées par un label*, ce sont également des valeurs que nos productrices et producteurs bio incarnent au quotidien... Et le projet d'une société durable, humaniste et solidaire, de ses champs à l'assiette !

Manger bio et local, c'est possible !

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...

**L'agriculture biologique garantit des produits sans pesticides, engrais chimiques de synthèse ou OGM. Pour plus d'informations sur les externalités positives de l'AB, rendez-vous sur www.bioetlocal.org*

ORGANISÉE PAR



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



• **ARDAB** •

FN PARTENARIAT AVEC



AVEC LE SOUTIEN DE

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Loire
LE DÉPARTEMENT



Du 20 au 29 SEPTEMBRE
RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS
2019

**Dans
la Loire**



www.bioetlocal.org

Les animations près de chez vous!

La plupart des animations proposées
sont gratuites et ouvertes à tous et à toutes,
sauf indications contraires.

20
sept.



Marché et visite de l'Espace Test Etamine

597 chemin des Millets 42155 **Duches**

15h-19h sensibiliser les consommateurs en présentant une action innovante : l'espace-test agricole qui permet aux futurs installés de se tester avant de s'installer. Marché (légumes, fromages brebis, pain).

Claire Leroy – 07 55 31 62 24 – contact@etamine.org

20
sept.



Marché bio au domaine des Grands Près

La Verchère 42260 **Pommiers**

16h-19h Dégustation et échange avec les producteurs du marché.

Jean-Claude Garde – 06 45 95 02 07 – domainebio@wanadoo.fr

21
sept.



Marché de producteurs et ateliers à l'Oasis Jardin de Cognac

19 chemin des Muats route de Chambles 42170 **Saint-Just-Saint-Rambert**

15h-19h Un atelier culinaire en direct sur le marché du jardin. Réalisation d'une recette simple à refaire chez soi et/ou à emporter. Possibilité de déguster des produits vendus sur place. oasis.reseaucognac.asso.fr

Vincent Paret – 04 77 52 13 98 – secretariat@oasis.bio

21
sept.



Fête du développement durable à Riorges

Riorges centre 42153 **Riorges**

10h-18h Vivre bio en Roannais (ARDAB) vous convie! Au programme : stand de producteurs bio, présentation du défi Familles À Alimentation Positive, animations sur la bio... <http://www.vivrebioenroannais.org/>

Isabelle Janin – 06 13 20 24 35 – isabelle.janin@vermand.fr

21
sept.



Visite de la ferme Besson

La Rey (route de Bellegarde) 42330 **Saint-Galmier**

17h-19h Découverte de notre ferme, alimentation et traite des vaches en direct. Possibilité d'achat de produits, apportez votre glacière! Inscription obligatoire. Prix libre. <http://ferme-besson-saint-galmier.amap-aura.org/>

Anne Besson – 04 77 54 04 93 – gilbert.anne@wanadoo.fr

21
sept.



Marché bio et soirée festive à la ferme des Piales

10 lieu-dit Bassin 42410 **Pélussin**

14h30-18h30 Marché de producteurs bio et artisans locaux, buvette, démonstration de chiens de troupeaux, traite manuelle des chèvres, initiation phytothérapie...

19h30-23h30 Repas bio et soirée festive (25€/repas, -10 ans 10€) sur réservation.

Caroline Meunier – 06 22 74 45 60 – lafermedespiales@gmail.com

21
sept.



Tous chez NatureOpotager : journée culinaire et festive

Brissay 42430 **Chausseterre**

10h-00h Ateliers culinaires gratuits par une naturopathe, un cuisinier et 2 boulangères. Conférence naturopathie. Visite de la ferme. Marché de producteurs. Expo photo. Espace enfants. Concert blues rock. Repas : midi à la buvette, le soir au four à pain (adulte 12€, -10 ans 8€). Sur réservation, pl. limitées. <https://www.facebook.com/TousChezNOP>

Dimitri Monat – 06 82 59 83 12 – natureopotager@gmail.com

21
sept.



Le jardin de Phil : visites et dégustation

Jardin de Phil 42170 **Saint-Just-Saint-Rambert**

10h-18h Visites du jardin. Présentation des techniques de culture. Dégustation des légumes de saison. Inscriptions et réserv. par tél. 3€/pers.

Philippe Seigne – 06 60 34 01 40 – phil.seigne@gmail.com

21-22
sept.



Village bio environnement pour la journée du patrimoine

Ferme de la Tuilerie 42310 **La Pacaudière**

10h-18h Vivre bio en Roannais vous convie à la Ferme de la Tuilerie! Au programme : stand, conférence sur le patrimoine vivant... <http://www.vivrebioenroannais.org/>

Isabelle Janin – 06 13 20 24 35 – isabelle.janin@vermand.fr

25
sept.



À la découverte du centre agroécologique de La Rivoire

Earl Rivoire et Cagette 293 chemin de la Rivoire 42220 **Saint-Julien-Molin-Molette**

14h15 Balade de 1h30 pour découvrir les activités de la ferme (maraîchage, céréales-boulangerie, plantes vivaces et locales), et le pôle tourisme et formation.

16h-19h Dégustation et échange sur notre marché de producteurs. RDV au parking central. <https://www.larivoire.org>

Ingrid Champion – 06 15 08 62 93 – maraichage@larivoire.org

25
sept.



Accords mets et vin à la Ferme des Herbes Folles

La Baraque 42720 **Nandax**

18h-22h En collaboration avec la cave "Si Le Vin m'était conté à Charlieu" : Soirée dégustation sur la ferme de vins bio et locaux accompagnés de bouchées préparées par La Cantine de Clémentine (cantine mobile de la ferme). Réservations par tél., pl. limitées, 30€/pers. <https://www.grelinette-fourchette.fr/paniers-de-1%C3%A9gumes-bio/> www.lesvinsdalbert.fr

Ferme des Herbes Folles – 04 77 64 06 03 – fermedesherbefolles@orange.fr

26
sept.



Dégustation à la ferme de la Plagne

103 avenue de la Libération 42340 **Veauche**

16h-19h Marché bio à la ferme : découvrez à travers des dégustations la saveur des produits frais et de saison (fruits, légumes, miel, bière, plantes aromatiques).

<https://fermedelaplagne.blogspot.com/> www.facebook.com/fermedelaplagneveauche/

Christophe Gaudry – 06 13 72 38 28 – fermedelaplagne@protonmail.com



27
sept.



Marché Festif à Chavanay

Place de la Halle 42410 **Chavanay**

16h-19h30 Marché bio et local festif avec animations, dégustations, buvette.

Viviane Grandclément – 06 41 16 07 63 – producteurs_chavanay@framalistes.org

du 27 au
29 sept.



Côté Bio fête son anniversaire!

35 avenue de la Libération 42120 **Le Coteau**

de 9h le 27 sept. à 12h le 29 sept. Dégustation de produits bios et locaux.

Hervé Denis – 06 29 93 51 67 – fermedenids@orange.fr

www.bioetlocal.org

Retrouvez la carte détaillée des animations sur

www.auvergnernhonealpes.bio



@mangerbioetlocal



@bioetlocal

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