

Les animations chez les artisans et magasins 100% bio

21 et 28
sept.

Magasin Eau Vive Clermont-Ferrand

17 rue Fontgieve 63000 **Clermont-Ferrand**
10h-13h Rencontre et dégustation avec des producteurs du magasin.
www.eau-vive.com
04 73 36 41 15 - evclermont@gmail.com

21 et 28
sept.

Magasin Eau Vive Aubière

23 avenue de Courmon 63170 **Aubière**
10h-13h Rencontre et dégustation avec des producteurs du magasin.
www.eau-vive.com
04 28 70 15 25 - evaubiere@gmail.com

du 23
au 26
sept.

Atelier culinaire Cuisine saine, bio et maison par Cocon Carma

3 rue Montaigne 63430 **Pont-du-Château**
8h30-12h30 Ateliers culinaires thématiques (6 pers. max) de 4h minimum, puis dégustation conviviale des plats réalisés pour le déjeuner du midi. Atelier + dégustation = 80€/pers. (sur réservation). www.cocon-carma.fr
Anne Huchard - 07 67 44 22 45 - huchard.anne@gmail.com

26
sept.

Apéro Dégustation chez CLAC

63800 **Courmon-d'Auvergne**
18h-20h Visite de la conserverie 100% bio et locale et dégustation.
www.clac-conserverie.fr
Julien Anglade - 09 86 40 70 30 - bonjour@clac-conserverie.fr

27
sept.

Marché de producteurs au Magasin Biocoop Riom

83 avenue de Clermont 63200 **Riom**
14h-20h Rassemblement sur le parking du magasin d'une douzaine de producteurs bio. www.biocoopriomsud.fr
Jérôme Bafoil - 04 73 63 08 89 - contact@biocoopriomsud.fr

28
sept.

Magasin Satoriz

15 avenue du Rousillon 63170 **Aubière**
8h30-19h30 Venez faire connaissance d'une partie de nos fournisseurs locaux : le matin : les yaourts de la Tourette. 10h30-13h : les fromages de la Fromagerie du Cantal. 16h-19h30 : les bières de la Brasserie Iska. www.satoriz.fr
Jérôme Garon - 04 73 15 08 60 - clermont@satoriz.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



BIO 63
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

FN PARTENARIAT AVEC



AVEC LE SOUTIEN DE

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



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

Dans
le Puy-de-Dôme



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.



Sur la ferme

20
sept.



Les Paniers champanellois ouvrent leur porte

Maison des associations 63122 **Saint-Genès-Champanelle**

18h30-20h Marché et distribution ouverts à tous et dégustation des produits des producteurs de l'association.

Annie Thibault – 06 62 23 47 59 – lespanierschampanellois@orange.fr

21
sept.



Visite de l'exploitation de maraîchage

Régie de Territoires des Deux Rives, chemin de l'Usine Élévatoire 63800 **Cournon-d'Auvergne**

10h-12h Présentation de l'exploitation labellisée Nature et Progrès : organisation du travail, valeurs sociales défendues, techniques agricoles, modes de commercialisation de la production... www.regiedesrives.fr

Ornella Beausero – 06 04 46 38 61 – ornella.beausero@gmail.com

21
sept.



Portes ouvertes à la ferme de la Terrasse

La Terrasse 63120 **Courpière**

9h-12h La ferme de la Terrasse ouvre ses portes pour vous faire découvrir son fonctionnement, ses paysans, ses vaches laitières, leur alimentation, et la transformation de lait en bons produits laitiers fermiers et bio! www.fermedelaterrasse.fr

Aurélien Menadier – 06 84 10 79 71 – fermedelaterrasse@gmail.com

21
sept.



Fête de la batteuse et du cheval – Direct du Champ des Combrailles

La Roche 63330 **Pionsat**

9h30-17h30 Démonstration de moisson et battage en traction animale sur plusieurs variétés anciennes de blé. Fabrication de farine et de pain. Vente de produits locaux. Repas fermier et animation musicale.

Laurent Campos-Hugueney – 06 41 51 06 82 – directduchamp@gmail.com

21
sept.



Visite de la ferme de Fanny

Puy-Fouloux 63330 **Bussières**

15h-19h Visite de la ferme : présentation de la ferme de 40 ha, autonome en alimentation, visite des animaux et de leur cadre de vie. Puis dégustation de charcuterie. Sur réservation.

Stéphanie Duprat – 06 20 82 52 56 – la-ferme-de-fanny@orange.fr

22
sept.



Pique-nique à la ferme au Manoir de Messeix

4 rue Jules-Verne 63750 **Messeix**

9h-19h Venez partager un pique-nique sur la ferme, visiter la ferme et ses méthodes de travail et découvrir nos produits. www.manoir-de-messeix.business.site

Stéphane Parcollet – 06 41 28 98 63 – manoirdemesseix@gmail.com

23
sept.



Porte ouverte à l'AMAP bio de Chamalières

Maison des Jeunes, 6 rue Paul-Lapie 63400 **Chamalières**

18h30-19h45 Découverte pour les néophytes du fonctionnement d'une AMAP bio et rencontre avec nos producteurs adhérents. www.amapcham.canalblog.com

Jérôme Griveaud – 06 07 85 13 82 – amapcham@yahoo.fr

24
sept.



Pique-nique partagé à l'AMAP de Romagnat

Orangerie à côté de la mairie de Romagnat 63540 **Romagnat**

18h30-20h30 Pique-nique partagé avec des produits de l'AMAP. Gratuit pour les amapiens de l'association, 5€ par personne pour des extérieurs curieux de nous rencontrer. www.amapderomagnat.org

Gisèle Rigard – 06 22 25 15 23 – gisele.rigard@wanadoo.fr

28
sept.



L'élaboration d'un jus de pomme au Verger de l'Étoile

7 rue Croix-Saint-Jean 63450 **Saint-Sandoux**

10h-16h Présentation des principes de l'élaboration de jus de pomme avec démonstration de l'ensemble des étapes de la fabrication du jus : réception des pommes, pressage, pasteurisation avec dégustation.

Pierre Sauvat – 06 28 81 32 24 – vergerdeletoile@gmail.com

28
sept.



Anniversaire et portes ouvertes au GAEC Le Pré du Puy

80 bis route de Gerzat 63118 **Cébazat**

12h-16h Formules repas (payant, sur réservation) puis portes ouvertes (gratuites, sans réservation) avec visites du jardin, ateliers créatifs et surprises pour petits et grands. www.lepredupuy.com

Maria Ahrens – 06 61 12 34 39 – lepredupuy@gmail.com

29
sept.



19^e Foire Bio Nature de Saint-Gervais-d'Auvergne

Halle Cœur de Combrailles, rue de l'Égalité 63390 **Saint-Gervais-d'Auvergne**

9h30-18h De nombreuses animations sont proposées toute la journée par nos 70 exposants ainsi qu'un service de restauration sur place auprès des exposants. www.foire-bio-nature-en-combrailles.fr

Aurélien Crevel – 07 89 41 88 75 – aurelie.bio63@aurabio.org

29
sept.



Miels et fruits au Chaudron du Fournioux

Le Fournioux 63590 **La Chapelle-Agnon**

10h-17h Visite des cultures, démonstrations de confitures, extraction de miels. Deux créneaux dans la journée : 10h et 15h (compter environ 2h). www.chaudrondufournioux.wix.com

Laurent et Anne-Marie Calves – 04 73 72 26 62 – calves.anne-marie@wanadoo.fr



Ils s'engagent dans la campagne...



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 :

- **24 Sept.** Lycée des Combrailles

Sites de **Saint-Gervais-d'Auvergne** et de **Pontaumur**. www.metiers-chien-animalerie.fr

- **25 sept.** EPLEFPA de Marmilhat

63370 **Lempdes**
jacques.nicolau@educagri.fr

www.bioetlocal.org

Retrouvez la carte détaillée des animations sur
www.auvergnerhonealpes.bio

@mangerbioetlocal @bio63 @bioetlocal
#bioetlocal #bio #local #idéal #équitable #mangerbioetlocal