



Les animations chez les artisans et magasins 100% bio

du 20
au 28
sept.

Magasin Biocoop Esprit Vert

22 avenue Jean-Jaurès 73500 **Modane**
9h-18h Dégustations et rencontres avec les producteurs locaux pendant l'ouverture de notre magasin. www.biocoop.fr
Isabelle Margueron - 04 79 05 42 78 - biocoop.espritvert@gmail.com

du 20
au 28
sept.

Magasin Rive Bio

6 rue Centrale-Annecy-le-Vieux 74940 **Annecy**
16h-19h Animations et dégustations avec des producteurs et transformateurs locaux.
Xavier Derobert - 06 84 18 12 18 - xavier@rive-bio.fr

21
sept.

Magasin Mont Bio

Avenue Jean-Jaurès 73800 **Montmélian**
8h30-12h30 Animations et dégustations avec des producteurs. Découverte de la production de gelée royale et des produits de la ruche. <http://www.mont-bio.fr>
Jean-Sébastien Weben - 06 87 89 33 59 - contact@mont-bio.fr

26
sept.

Venez déguster un repas végétal bio local

Vegetaliz et restaurant Le Trésor 185 av. du Mont de Boisy 74890 **Bons-en-Chablais**
19h30-22h30 Repas végétal bio de produits locaux (sur réservation) / Rencontre avec les producteurs. <https://www.facebook.com/restaurantvegetariantreasure/>
Isabelle Dessaux - 06 37 49 14 37 - vegetaliz@protonmail.com

27-28
sept.

Magasin Biocoop Grésy-sur-Aix

6 rue Boucher de la Rupelle 73100 **Grésy-sur-Aix**
10h-18h Rencontre avec les producteurs et dégustations de produits locaux au magasin.
Emmanuel Rey - 04 79 88 10 80 - contact.gresy@biocoop-aix.com

28
sept.

Le produit bio local : du producteur au consommateur

La Cuisson Douce (Food Truck) **Secteur Chablais, environs de Thonon**. Plus d'infos sur www.lacuissondouce.fr
9h-20h Rencontre avec les acteurs locaux du manger bio local.
Olivier Desclides - 06 63 69 55 06 - contact@lacuissondouce.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



ADABio
Les Agriculteurs bio de l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie

EN 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

en Savoie
et Haute-Savoie

MANGER BIO & LOCAL C'EST BON POUR LE CLIMAT

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.

14-15
sept.



Les enjeux de la biodynamie

Domaine Gérard Lambert 30 rue Montauban 74910 **Seyssel**
9h-18h Visite du vignoble et dégustation des vins. vins-domaine-lambert.com
Gérard Lambert – 06 99 52 50 52 – gerardlambert60@gmail.com

21
sept.



Village de producteur.rice.s pendant l'éco-fête

Colibris, Vivre en Tarentaise, Tarentaise de demain et Tarentaise branchée. Centron village et plan d'eau 73210 **Aime**
10h-22h Pour un monde qui tourne rond, faites-vous l'écho des possibles! Au programme du festival : des conférences de naturopathes, d'aromathérapeutes et un village de producteur.rice.s. <http://www.tarentaisebranchee.fr/> <http://colibris-wiki.org/73tarentaise/wakka.php/wiki=PagePrincipale> <http://www.vivrentarentaise.fr/>
Noémie Semet – 06 80 90 32 88 – aimap@tutanota.com

21-22
sept.



Sentez et goûtez les épices de montagne

en Savouet 73340 **Aillon-le-Vieux**
10h-18h Venez visiter mon exploitation : laissez-vous envoûter par les couleurs et les senteurs! nathalie-en-montagne@orange.fr
Nathalie Corbier – 06 61 52 58 92 – nathaliecorbier@yahoo.fr

22
sept.



Visite de la ferme de Martin Daniel

147 chemin du Vieux Prieuré 73800 **Coise**
9h-18h Visite du jardin et explication du fonctionnement des pratiques agricoles et de vente des légumes. www.curiaz.fr
Daniel Martin – 06 20 27 19 42 – martindaniel@curiaz.fr

25
sept.



Venez voir fonctionner l'AMAP Le Court-Bouillon

87 rue Sainte-Rose 73000 **Chambéry**
18h-20h Venez découvrir le fonctionnement d'une AMAP et échanger avec les amapiens pendant la distribution du 25 septembre. <http://www.amapcourtbouillon.org/>
Laura Martin – 06 01 45 15 10 – courtbouillon.amap@gmail.com

25
sept.



Visite du jardin maraîcher : petites bêtes du jardin et du compost

Ferme de la Fournache 87 rue Lamartine 73300 **Saint-Jean-de-Maurienne**
14h-16h Promenade au jardin à la découverte du maraîchage biologique et de la biodiversité qui se niche dans tous les recoins, belle et indispensable. www.fermedelafournache.fr
Noëlie Maurette – 07 81 21 20 93 – fermedelafournache@gmail.com

25
sept.

biocoop



Visite d'une ferme en arboriculture organisée par la Biocoop Aquarius de Pringy

Coopérative Val fruits 637 route de Frangy 74350 **Cerclier**
14h-17h30 Visite des vergers et de la coopérative Val fruits de la famille Lacroix à Cerclier (pommes et poires), suivie par un goûter partagé. Covoiturage depuis Pringy (13h30). www.aquarius-biocoop.org
Valérie Dejoux – 06 07 64 38 42 – valerie.dejoux@aquarius74.org

26
sept.

biocoop



Visite d'une ferme en maraîchage organisée par la Biocoop Aquarius d'Annecy

GAEC Vers les Champs Lieu-dit Vers les Champs 74150 **Lornay**
14h-17h Présentation et visite de la ferme Vers les Champs (maraîchage et petits fruits) qui approvisionne le magasin.
Julien Spanier – 06 12 93 95 51 – annecy@aquarius74.org

26
sept.

Soirée au cinéma le Savoie

Cinéma Espace Culturel Le Savoie 16 avenue de la République 73140 **Saint-Michel-de-Maurienne**
19h30 Accueil par les producteurs bio locaux et dégustation de leurs produits avant la projection d'un film dans la thématique de la semaine Bio et Local.
Cinéma Le Savoie – 09 53 06 66 83

28
sept.



Porte ouverte à la ferme de Carmintran : de la graine à l'assiette!

430 route de Carmintran 73800 **Planaisie**
9h-18h À la découverte du maraîchage et de la meunerie à la ferme : visite des jardins, présentation du moulin et des étapes de transformation du grain en farine, vente à la ferme et animations... <http://www.fermedecarmintran.fr>
Thomas Parsy – 07 68 97 62 46 – fermedecarmintran@gmail.com

29
sept.



Visite de la ferme Les Douceurs des Bauges

La Connallaz 73340 **Bellecombe-en-Bauges**
9h-17h Venez découvrir notre ferme, notre production (fruits rouges, œufs, jus de pommes et miel), notre terroir, notre environnement et nos valeurs. Prix de la visite avec un goûter : 5€. www.lesdouceursdesbauges.com
Anne-Sophie Vadez – 07 67 12 04 28 – lesdouceursdesbauges@gmail.com

29
sept.



Petit déjeuner à la ferme

Odile Jésus et Le Pain Vagabond Le Touvet du Haut 73460 **Bonvillard**
9h30-13h Petit déjeuner à la ferme (pain, brioches, café, thé), spectacle ou animation musicale, vente de pain. Sur réservation pour le petit déjeuner (prix libre)
Cindy Payen – 06 47 68 68 47 – cassou.cindy@gmail.com

Ils s'engagent dans la campagne...
L'AVENTURE DU VIVANT 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 20 au 29 sept.** Lycée agricole Iseta Poisy
859 route de l'École d'Agriculture 74330 **Poisy**
L'agriculture bio au menu : du restaurant à la classe. Toute la semaine : actions de sensibilisation auprès des élèves BTS ACSE. **25 sept.** Fruits et légumes bio locaux au restaurant Elior, et dégustation en présence de producteurs. www.iseta.fr
celinefournier@iseta.fr – sabrina.pigeot@elior.fr
- **du 20 au 29 sept.** Restaurants scolaires 1001 Repas
250 route des Contamines 74370 **Argonay**
acuzit@1001repas.fr
- **26 sept.** Restaurants collectifs de plusieurs collèges de Haute-Savoie
20, avenue du Parmelan 74000 **Annecy**
maryse.depoulier@hautesavoie.fr
- **26 sept.** Restaurant collectif scolaire la Grangette (SODEXO)
Chemin de Morcy 74200 **Thonon-les-Bains**
philippe.rossi@sodexo.com

www.bioetlocal.org

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

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