

Les animations chez les artisans et magasins 100% bio



du 20
au 28
sept.
biocoop

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 Tréseaur 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/restaurentvegetarientreseaur/>
Isabelle Dessaux - 06 37 49 14 37 - vegetaliz@protonmail.com

27-28
sept.
biocoop

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.

CONCEPTION VÉRONIQUE PITTE, DIE

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

FN PARTENARIAT AVEC



AVEC LE SOUTIEN DE



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.



Sur la ferme

14-15
sept.

Les enjeux de la biodynamie

Domaine Gérard Lambert 30 rue Montauban 74910 **Seysse**

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
Noélie 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 **Cercler**
14h-17h30 Visite des vergers et de la coopérative Val fruits de la famille Lacroix à Cercler (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 **Planaise**
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 Gonnallaz 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.depoullier@haut Savoie.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.auvergnerrhonealpes.bio



@mangerbioetlocal



@bioetlocal



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