

Ils s'engagent dans la campagne...

UN ENGAGEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
LES METIERS 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 :

- **26 sept.** Lycée de Montgolfier Mon lycée mange bio
17 rue Capitaine de Canson 07100 Annonay
Sébastien Rignol - 04 75 32 41 59 - sebastien.rignol@auvergnerhonealpes.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



Agri Bio Ardèche
Les Agriculteurs **BIO** d'Ardèche

EN PARTENARIAT AVEC



AVEC LE SOUTIEN DE

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

ardèche
LE DÉPARTEMENT



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

**Dans
l'Ardèche**



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

17
sept.



Bio et local : actions concrètes et illustrées !

593 route des Blaches 07210 **Alissas**

14h30 - 20h Visite itinérante de 3 fermes bio impliquées sur leur territoire suivi d'une dégustation apéritive. Témoignages d'actions concrètes d'accompagnement des producteurs. Événement réservé aux élus, collectivités, professionnels et presse. <http://www.auvergnerhonealpes.bio/>
Benoît Felten - 04 75 64 82 96 - benoit.abo7@aurabio.org

24
sept.



24
sept.



Du champ à l'assiette : visite du jardin de la Plaine de Verlegumes

Plaine de Verlegas 07140 **Chambonas**

17h30-23h Marché de producteurs et visite du jardin avec animation pédagogique.
Yoann Tinchant - 06 26 56 01 24 - ytinchant@gmail.com

Découverte du Stolon du Vernas !

Ferme du Vernas (derrière le stade de rugby) 07210 **Chomerac**

17h30 Dégustation des produits du stolon.

19h Projection du film *L'Esprit de l'alpage, sur les pas d'une famille ardéchoise en transhumance*.

20h Soirée tapas-concert à la guinguette du Vernas !

www.stolons.org ; Facebook/stolonduvernas

Joannes Boulon - 06 70 04 34 45 - stolonduvernas@gmail.com

Visite de la ferme Delepaut

Le Chabon 07530 **Aizac**

9h30-11h Visite découverte de nos cultures de maraîchage et plantes aromatiques et médicinales. Petite structure familiale. Sur inscription.

Claire Delepaut - 06 06 62 94 29 - samuel.delepaut@gmail.com

Dégustation et vente

Wannenmacher Johann La Halle Chaussabel, 32 chemin de Roqua 07200 **Aubenas**

17h30 Éleveur de porcs plein-air présent sur le marché du stolon d'Aubenas.

Yohann Wannenmacher - 06 13 63 76 82 - ywannenmacher@gmail.com

Découverte du Stolon d'Aubenas

La Halle Chaussabel, 32 chemin de Roqua 07200 **Aubenas**

Découverte de l'outil de vente directe stolons.org pour "manger bio et local en un clic".

25 sept. 17h30-20h Marché et dégustation des produits des 13 producteurs.

28 sept. 17h30-20h Visite de fermes bio.

+ d'infos sur www.facebook.com/stolon.daubenas

Lynda Bouet - 06 37 77 69 61 - lynda.bouet@orange.fr

Découverte du Stolon de Rosières

Domaine de Mercoire 07260 **Rosières**

17h30-19h Dégustation des produits de stolons.org, marché et visite de la ferme.

Facebook/stolon de rosieres

Jehan Roye - 06 71 59 12 06 - jehanroye@gmail.com

Visite de la ferme Le Champ du Fort

Granzon Sud 07460 **Banne**

9h-18h Visite de la ferme et explication de mes pratiques agroécologiques.

Clement Caraguel - 07 62 62 94 11 - lechampdufort@gmail.com



28
sept.



Brunch côté vignes au domaine de la Croix Blanche

Chemin Neuf 07700 **Saint-Martin-d'Ardèche**

9h30-12h Balade dans les vignes entre Ardèche et Rhône. Venez cheminer dans les différentes parcelles afin de mieux comprendre les expressions variées de nos vins cultivés en agriculture biologique. Dégustation de nos vins associée à un brunch aux saveurs ardéchoises. Sur réservation. domainedelacroixblanche.com
Rose Archambault - 04 75 04 65 07 - contact@domainedelacroixblanche.fr

28
sept.



Visites des jardins du Hérion et dégustation de légumes

Tartara, route de Rome 07290 **Quintenas**

10h-19h Visite avec les maraîchers et explication des techniques agroécologiques mises en place dans les jardins, avec dégustation des légumes récoltés pendant la visite. 3 départs : **10h, 14h et 16h**. www.facebook.com/lesjardinsduheron
Adrien Fourrel - 06 40 42 00 16 - jardinsduheron@gmail.com

28
sept.



Portes ouvertes à la ferme de Gurin

Ferme de Gurin 07340 **Peaugres**

14h-18h Visite de la ferme, animations diverses sur les thématiques de la biodiversité, des semences et de la production de légumes bio. Dégustations.
Camille Bosc - 06 83 56 24 97 - earl.fermedegurin@gmail.com

29
sept.



L'olivier hier et aujourd'hui, de l'arbre au moulin

Chemin de l'Olivieraie Les Rialles 07150 **Lagorce**

10h Présentation des oliveraies anciennes et nouvelles. L'extraction au moulin : une révolution technologique et gustative. pontet-fronzele.fr
Jean Berneau - 04 75 37 19 98 - j.noel@pontet-fronzele.fr

www.bioetlocal.org

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



@mangerbioetlocal



@bioetlocal



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

21
sept.



Rencontre et dégustation au Magasin Bionacelle

30 boulevard de la République 07100 **Annonay**

9h-12h Rencontre-dégustation avec un producteur local. www.bionacelle.fr
Alexandra Aubry - 04 75 33 10 20 - alexandrascopbionacelle@gmail.com

22
sept.



Une ferme bio 100% autonome et écologique

La ferme du Bois des chèvres 840 route du Bois 07430 **Saint-Cyr**

10h-16h Visite de fermes, marché à la ferme avec producteurs bio locaux, Pique-nique avec les produits du marché possible sur place sur la prairie autour de la ferme à l'ombre des chênes.

Maud Damiron - 07 60 30 80 72 - maud.damiron@gmail.com

27
sept.

