



Les animations chez les artisans et magasins 100% bio

20-21
sept.

biocoop

Magasin Biocoop des Vallons

489 route de Lyon 38110 **Saint-Jean-de-Soudain**
16h-19h Cuisiner bio et local : recettes, dégustations, table ronde avec les agriculteurs bio locaux. www.biocoopdesvallons.com
Morgane Wolff - 04 74 97 45 17 - biocoop@biocoopdesvallons.com

du 20
au 28
sept.

biocoop

Magasin Biocoop Breg Osio

19 avenue H.-Barbusse 38300 **Bourgoin-Jallieu**
16h-19h Dégustations, animations, recettes bio et locales. Table ronde avec les agriculteurs bio locaux. www.bregosio.com
Mikaël Fournier - 04 74 45 93 26 - biocoop@bregosio.com

21
sept.

Magasin Biomonde Dauphiné

202 chemin du Gua 38140 **Renage**
9h-19h Présentation de nos partenaires et dégustation de produits bio et locaux. Facebook BIOMONDE Dauphiné
Annie Mehary - 04 76 37 46 30 - biomondedauphine.fr

du 23
au 29
sept.

biocoop

Magasin Biocoop Le Grand Champ Apprieu

97 rue du Grand Champ 38140 **Apprieu**
14h-19h Découverte des productions bio et locales. Animation avec les producteurs bio locaux (sous réserve). Remise de 10% sur tous les produits bio locaux en magasin. www.legrandchamp.biocoop.net
Bruno Jouve - 04 76 67 38 41 - magasin@biocoop-apprieu.com



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



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.



Marché à la ferme de Malatrait et après-midi festive

Gaec de Jacqueron 360 chemin de Jacqueron 38790 **Saint-Georges-d'Espéranche**
14h-19h Visite de la ferme & Marché de producteurs (fromage de chèvre, viande bovine, viande de porc, œufs, légumes, farine, pain...). Animation musicale. Possibilité de repas le soir.
Sylvain Terry – 06 72 93 12 86 – fermedemalatrait@gmail.com

20-21
sept.



Festival des 4 vents!

40 chemin de la Combe Bernard 38122 **Montseveroux**
Les paysans des 4 vents vous proposent :
Vendredi 16h30-22h Marché bio paysan et burgers en musique. Burgers 5€.
Samedi 16h30 jusqu'à la nuit Goûter-Spectacle-Burgers-Concert. Soirée 10€.
<https://www.facebook.com/lafermedelacombebernard/>
Rachel Rousselle – 06 22 94 08 64 – fermedelacombebernard@gmail.com

21
sept.



1999-2019... 20 ans en bio!

Ferme du Clos Doré 969 route de Morestel 38510 **Brangues**
10h-18h Visite de la ferme, stands de producteurs, animations pour les enfants (jeux, promenades en ânes...), petite restauration, animations musicales!
Patrick Vacher – 06 23 37 17 66 – fermeduclosdore@gmail.com

22
sept.



Portes ouvertes musicales aux jardins du Coteau

39 chemin de Tréfond 38500 **Saint-Cassien**
12h Apéro-concert, repas partagé. **14h** Visite de la ferme, balade avec les ânes.
16h Goûter concert. Buvette, crêpes, jeux pour enfants.
Isabelle Hibon – 07 83 93 05 68 – lesjardinsducoteau@mailoo.org

22
sept.



Les 10 ans de La Charrette Bio

Ferme communale de Montbonnot 38330 **Montbonnot-Saint-Martin**
10h-17h L'association de producteurs est fière de présenter son fonctionnement autour d'un temps convivial à la ferme. www.lacharettebio.fr
La Charrette Bio – 06 58 14 72 09 – lacharettebio@gmail.com

22
sept.



Fêtons l'automne à la ferme communale Citrouille et Compagnie

561 chemin des Communaux 38330 **Montbonnot-Saint-Martin**
10h-17h Marché de producteurs à la ferme. Animations enfants, visite des lieux et des animaux. Restauration et zone de repos sur place dans un cadre convivial.
Thomas Van Ganse – 06 59 74 31 90 – producteur@citrouille-et-compagnie.fr

25-26
sept.



Découverte des légumes de saison en direct de la ferme

Place Maisonnat 38300 **Fontaine** / Place Marius-Camet 38120 **Saint-Egrève**
15h30-19h30 Présentation de la ferme et dégustation de légumes de saison.
Vincent Personnaz – 06 62 66 16 81 – vincent.personnaz@orange.fr

du 25 au
28 sept.



De la ruche au pot de miel

Miellerie des Coulmes 99 route de Valence 38160 **Izeron**
14h30-17h30 Découverte du métier d'apiculteur au travers d'une visite interactive. 2,50€/pers. Réservation par mail ou permanence téléphonique les jeudis de 16h à 19h. <https://lesartsdemaya.blogspot.com/>
Perrine Hauteceur – 04 76 36 21 27 – mielleriedescoulmes@gmail.com

27
sept.



Le chemin des saisons : marché de producteurs bio et visite du jardin

110 chemin de Dédain Dessus, L'écharlière 38880 **Autrans**
16h-19h Dégustation et visite du jardin cultivé en permaculture pour découvrir le monde des plantes aromatiques et médicinales (4€/pers., gratuit -12 ans).
Marché des producteurs bio du plateau. www.lechemindessaisons.com
Nathalie Le Rouzic – 04 76 53 83 14 – info@lechemindessaisons.com

28
sept.



Portes ouvertes des Nouveaux Jardins de la Solidarité

Route du Vieux Chêne 38430 **Moirans**
9h-13h Visite de l'exploitation, petit marché de légumes bio, ventes d'arbres et d'arbustes d'essences locales. www.jardins-solidarite.fr
Carole Vinatier Samba – 04 76 35 01 69 – jardins.solidarite.direction@orange.fr

28
sept.



Visite de la ferme des Colibris et dégustation

Les Arnauds 38112 **Méaudre**
10h-18h Visite de la ferme et des animaux (vaches, cochons et poules pondeuses) et dégustation de nos produits. www.ferme-des-colibris.fr
Eric Rochas – 04 76 94 29 18 – lafermedescolibris@orange.fr

28
sept.



Portes ouvertes à la Ferme Rony

411 route de Rochetière 38250 **Saint-Nizier-du-Moucherotte**
10h-18h Journée portes ouvertes avec possibilité de petite restauration le midi.
www.fermerony.fr
Sylvie Rony – 04 76 53 42 75 – fermerony1@gmail.com

28
sept.



Ferme ouverte au GAEC de l'Abreuvoir

142, route du village 38510 **Saint-Sorlin-de-Morestel**
14h-23h Ferme ouverte pour présenter l'agriculture paysanne de la ferme de l'Abreuvoir et l'organisation de notre vente avec l'exemple des Voisins de Panier. Buffet et film-débat le soir.
Philippe Allagnat – 04 74 80 08 33 – lait.abreuvoir@orange.fr

28-29
sept.



Ferme ouverte chez Les Biquettes des Valaises

2425 route des Valaises 38440 **Villeneuve-de-Marc**
9h-18h Visite de la ferme, vente de fromages, participation à la traite (à 9h le matin!), jeux... www.lesbiquettesdesvalaises.fr
Nelly et Manu Coulet – 06 62 79 05 37 – ferme@lesbiquettesdesvalaises.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 Agrotech Vienne Seyssuel
Montée Bon Accueil 38217 **Vienne**. <http://www.vienne.educagri.fr/legta.vienne@educagri.fr> – communication@mangezbioisere.com
- **du 24 au 26 sept.** Les 3 restaurants du CEA de Grenoble (H1, H2 et H3)
17 rue des Martyrs 38000 **Grenoble**
anne.hugues@aurabio.org
- **26 sept.** Api Restauration
71 avenue des Martyrs 38000 **Grenoble**
jl.paglia@api-restauration.com

www.bioetlocal.org

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



@mangerbioetlocal



@bioetlocal



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