

Manger bio, c'est bon ! Bon pour l'environnement, la santé et les papilles. Mais pas seulement. A l'occasion de la Fête du Lait bio, les petits déj' à la ferme, venez découvrir que manger bio c'est aussi bon pour le lien social, le tissu rural, l'économie locale et le maintien d'une activité agricole pérenne.

Pour la 9ème année consécutive, des fermes bio ouvrent leurs portes et accueillent le public pour partager un petit déjeuner bio à la ferme. L'occasion de découvrir les coulisses d'une exploitation biologique et les garanties qu'elles apportent aux consommateurs. Mais aussi de goûter aux produits bio locaux : fromage blanc, beurre, confiture, céréales, pain...

RETROUVEZ LE PROGRAMME COMPLET SUR  
**WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR**



# Partageons le Petit Déjeuner à la ferme

Petit déjeuner : 6.5 € Plein tarif, 5.5 € étudiants/  
demandeurs d'emploi, 4.5 € enfants jusqu'à 12 ans  
(gratuit moins de 3 ans).

Ce tarif comprend un petit déjeuner gourmand  
composé de produits biologiques locaux ainsi que  
l'accès à toutes les animations.

Le bol «Fête du lait bio» sera consigné à l'entrée : 1,5€  
Repartez avec votre bol «Collector» de la Fête du lait  
Bio, édition 2013 !



• Réseau **Corabio** •  
Les Agriculteurs **BIO** de Rhône-Alpes

**CORABIO**

INEED Rovaltain TGV  
1, rue Marc Seguin - BP 1150 Alixan  
26958 Valence Cedex 9  
Tél. : 04 75 61 19 35 / fax : 04 75 79 17 68  
Mèl : [contact@corabio.org](mailto:contact@corabio.org)  
Site : <http://www.corabio.org>



Rhône-Alpes Région



CONCEPTION, CRÉATION : AGROBIO35 | CRÉDIT PHOTO : PLACE CLICHÉ



## DRÔME

### La Ferme de Margolive

ISABELLE ET CHRISTIAN DOURSIN  
QUARTIER LES OLIVES  
26 570 REILHANETTE

Réservations :  
04 75 28 84 02 ou  
margolive@orange.fr

*Œufs biologiques, lait de vache biologique et fromage biologique*

**Animations à partir de 9h à 11h30 :**  
Petit-déjeuner bio ● visite de la ferme ● concours de dessin toutes catégories de style, sur le thème de «la vache».

## LOIRE

### Gaec de Brumagne

CLAUDE VILLEMAGNE  
ET DIDIER BRUYERE  
L'ANZIEUX  
42140 CHAZELLES-SUR- LYON

Réservations :  
06 86 17 61 35 ou 06 19 97 77 99,  
ou brumagne@hotmail.fr

*Lait de vache biologique*

**Animations :** Petit déjeuner bio ●

### Ferme Besson

ANNE ET GILBERT BESSON  
LA REY, ROUTE DE BELLEGARDE,  
42330 SAINT GALMIER

Réservations :  
04 77 54 04 93 ou  
gilbert.anne@wanadoo.fr

*Lait de vache biologique,  
Steaks hachés surgelés biologiques  
et colis de viande de veau.*

**Animation de 8h30 à 11h30 :** Petit déjeuner bio ● découverte de la ferme ● Animations pour enfants ● Marché de producteurs ● Stands d'associations.

### Gaec du murier

LAURENT BROUSSET,  
HENRI FOND, JEAN-LUC GUYOT,  
LIONEL ET ODILE RICHE  
ET QUENTIN RIOU  
LA FLOCHETIÈRE  
42 800 ST JOSEPH

Réservations :  
06 66 29 86 09 ou  
quentin.riou@yahoo.fr

*Lait de vache biologique, viande bovine biologique, œufs biologiques*

**Animations de 8h à 12h**  
Visite de ferme et animations

## ISÈRE

### Gaec des Grands Prés

ISABELLE ET GILLES COSTA-ROCH,  
DAVID GROS-FRLANDRE  
LA TOUDIÈRE | 38 620 MASSIEU

Réservations :  
Isabelle au 06 73 25 20 17 ou  
gaec-desgrandspres@wanadoo.fr

*Lait de vache biologique*

**Animations de 9 heures – 12 heures.**  
Visite et découverte de la ferme avec les agriculteurs ● Possibilité d'acheter du lait cru bio de la ferme ● Concours de dessin « ma ferme bio » ● Une solution à l'abri en cas de mauvais temps est possible.

## RHÔNE

### Ferme des Clarines

MARIE-CLAIRE ET MARC OLLAGNIER  
THURIGNEUX  
69440 ST MAURICE SUR DARGOIRE

Réservations :  
04 78 81 51 01 ou  
ollagnier.marc@wanadoo.fr

*Lait de vache biologique  
et fromage biologique*

**Animations de 8h30 à 11h30**  
Vente de fromages ● Démonstration de fabrication fromagère ● Animation musicale.

## ARDÈCHE

### Myriam et Vincent Perrier

1919 ROUTE DE TALENCIEUX,  
07430 VERNOSC LES ANNONAY

Réservations :  
06 81 25 31 63 ou  
vmperrier@wanadoo.fr

*Lait de vache biologique*

**Animations de 9h à 13h**  
Découverte de la ferme ● à la rencontre du troupeau ● visite des bâtiments et de la salle de traite ● «pourquoi je produis bio» par Vincent ● Possibilité d'acheter du lait cru bio de la ferme.

### Isabelle et Denis Jouffre

(en partenariat avec la laiterie Carrier)

PRÉ DE MAZAN  
07 510 CROS DE GÉORAND

Réservations : 04 75 38 83 38  
ou denis.jouffre@yahoo.fr

*Lait de vache biologique*

**Animations de 9h à 13h**  
Découverte de la ferme ● A la rencontre du troupeau ● Visite des bâtiments et de la salle de traite.

**LE 2 JUIN PROCHAIN, PENSEZ BIO, VENEZ  
PRENDRE VOTRE PETIT DÉJEUNER À LA FERME !  
RÉSERVATION CONSEILLÉE**

*\*En tant qu'agriculteurs biologiques, nous respectons les saisons, l'environnement et le bien-être des animaux et nous préservons la biodiversité. Notre travail est contrôlé plusieurs fois par an par des organismes certificateurs indépendants.*

*\*Nous n'utilisons ni désherbants, ni pesticides, ni engrais chimiques de synthèse, ni O.G.M. Nous récoltons ce que la terre peut naturellement nous donner sans polluer.*