Ils s'engagent dans la campagne...



L'AVENTURE DUVIVANT 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 13e 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 iuste 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.

Devenez acteur de votre territoire, mangez bio et près de chez 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!

LOCAL

C'EST L'İDEAL

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, restaurasur www.bonplanbio.fr les produits bio locaux tion collective... de nos fermes

> *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

> > EN PARTENARIAT AVEC biocopp

ORGANISÉE PAR



Les Agriculteurs BIO d'Ardèche d'Auvergne-Rhône-Alpes









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

Les animations près de chez vous!

La plupart des animations proposées sont gratuites et ouvertes à tous et à toutes, sauf indications contraires.







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

du 20 au

Visite des iardins et table paysanne



10h-22h Visite de nos jardins. Buffet froid végétarien tous les midis de 12h à 15h et pizzas végétariennes tous les soirs à partir de 19h. Pizza et dessert 16€. Buffet froid 3 choix 12€ ou 5 choix 18€. Réservation à l'avance. www.la-terre-du-coin.fr

Karine Guillerault - 09 88 19 00 93 - lamaisonenardeche@laposte.net

Visite de la ferme de Blaizac



Blaizac 07000 Aioux

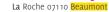
Orfeuille 07570 Désaignes



7h-19h Présentation de la ferme, des biquettes et des brebis. Traite manuelle à 10h. Visite de la fromagerie, promenade et câlins avec les chèvres. Casse-croûte bio à midi 15€ sur réservation.

Emeline Agnes - o6 o2 o6 8o 26 - agnesemeline@yahoo.fr

Accueil à l'élevage de Baya et Mathilde





15h-18h La vie d'un petit élevage de volailles en agriculture biologique : les installations auto-construites, le mode d'élevage. Dégustation et partage de recettes autour des oeufs.

06 16 54 80 71 - bayaetmathilde.elevagedevolaillesbio@laposte.net

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



Une ferme bio 100% autonome et écologique





10h-16h Visite de fermes, marché à la ferme avec producteurs bio locaux. Piquenique 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

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 - o6 26 56 01 24 - vtinchant@gmail.com



Découverte du Stolon du Vernas!

Ferme du Vernas (derrière le stade de rugby) 07210 Chomerac 17h30 Dégustation des produits du stolon.

Stollins

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



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

Claire Delepaut - o6 o6 62 94 29 - samuel.delepaut@gmail.com

Dégustation et vente

Le Chambon 07530 Aizac

Wannenmacher Yohann 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 - o6 13 63 76 82 - ywannenmacher@gmail.com

Découverte du Stolon d'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 Lvnda Bouet - o6 37 77 69 61 - lvnda.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 rosières

Jehan Roye - o6 71 59 12 06 - jehanroye@gmail.com

du 27 au 29 sept.

Visite de la ferme Le Champ du Fort Granzon Sud 07460 Banne

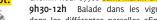


9h-18h Visite de la ferme et explication de mes pratiques agroécologiques. Clement Caraguel - 07 62 62 94 11 - lechampdufort@gmail.com



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



Visites des jardins du Héron et dégustation de légumes

Tartara, route de Rome 07290 Quintenas



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

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 - o6 83 56 24 97 - earl.fermedegurin@gmail.com

sept.

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

Chemin de l'Oliveraie Les Riailles 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

