



Du 20 au 29 septembre 2019, la campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal » remet le couvert en Auvergne-Rhône-Alpes !

Plus de 200 événements vous attendent du 20 au 29 septembre 2019 à la découverte de l'agriculture biologique de votre territoire, des hommes et des femmes qui la façonnent au quotidien ! Dans un contexte d'aléas climatiques répétés, c'est la thématique « agriculture et climat » qui sera mise à l'honneur cette année afin de mettre l'accent sur les points forts du mode de production biologique dans la lutte contre le réchauffement climatique.

Toujours plus d'occasions d'aller à la rencontre des producteur-trice-s bio ! Pour la 13^{ème} année consécutive, les producteurs-rices, artisan-es, magasins bio et restaurants collectifs d'Auvergne-Rhône-Alpes se mobilisent pour aller à la rencontre des consommateurs et des citoyens et leur faire découvrir les produits bio locaux. A cette occasion, plus de 200 rendez-vous auront lieu dans toute la région à la découverte de l'agriculture bio locale, de ses valeurs et de ses acteurs, au travers d'un programme varié d'événements dans les fermes et sur les lieux de vente : fermes ouvertes, marchés paysans, cueillettes, dégustations, repas, jeux, expositions, conférences, animations, repas en restaurant collectif... Cette campagne est organisée par les agriculteur-rices bio du réseau de la FRAB Auvergne-Rhône-Alpes en partenariat avec Biocoop et l'enseignement agricole.

Découvrez le programme complet en Auvergne-Rhône-Alpes et la carte des animations
sur [notre site FRAB AuRA](http://notre.site.FRAB.AuRA)

L'édition 2019 : Manger bio et local, c'est bon pour le climat !

Dans un contexte d'aléas climatiques répétés, canicules, déficit d'eau et autres signes avant-coureurs du changement de climat planétaire, le réseau FNAB a choisi de mettre l'accent en 2019 sur les points forts du mode de production biologique dans la lutte contre le réchauffement climatique.

Sans oublier que manger bio et local, c'est l'idéal aussi pour... :

- ▶ protéger la biodiversité, la ressource en eau et la vitalité de nos sols,
- ▶ protéger notre santé, celle de nos agricultrices et agriculteurs,
- ▶ l'économie de nos territoires,
- ▶ garantir aux producteurs une rémunération juste,
- ▶ recréer du lien entre le champ et l'assiette,
- ▶ se faire plaisir à table !

Manger bio et local, un acte citoyen à porter de main ! En faisant le choix du bio et local, vous prenez part à la transition agricole et alimentaire de votre territoire et redessinez, aux côtés des acteurs des filières biologiques, 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 humaniste et solidaire, de ses champs à l'assiette !

** Le cahier des charges de l'agriculture biologique garantit des produits sans OGM, sans pesticides ni engrais chimiques, ainsi qu'un mode d'élevage respectueux du bien-être animal.*

Très prochainement : une application pour géolocaliser vos points de vente !



RETROUVEZ LES PRODUITS BIO DE NOS FERMES PRÈS DE CHEZ VOUS

WWW.BONPLANBIO.FR

BIENTÔT DISPONIBLE EN AUVERGNE RHÔNE-ALPES

L'application **www.bonplanbio.fr** conçue par les producteur-rice-s bio, pour les consommateur-rice-s, arrive en **Auvergne-Rhône-Alpes** ! Avec un lancement prévu en septembre 2019, cette carte interactive répertorie les points de vente des produits fermiers bio locaux sur le territoire, ainsi que les agriculteurs les approvisionnant.

» Pour plus d'informations sur la campagne, les externalités positives de l'AB et l'application Bon Plan Bio, découvrez notre dossier de presse disponible [en ligne ICI](#).

Vos rendez-vous en Ardèche

**18 rendez-vous à ne pas manquer !
Avec les producteurs bio et les magasins Biocoop**

- 17 sept : Bio et local : actions concrètes et illustrées !
- 20 au 29 sept : Visite des jardins et table paysanne
- 21 sept : Visite de la ferme de Blaizac
- 21 sept : Accueil à l'élevage de Baya et Mathilde
- 21 sept : Rencontre et dégustation au Magasin Bionacelle
- 22 sept : Une ferme bio 100% autonome et écologique
- 24 sept : Du champ à l'assiette : visite du jardin de la Plaine de Verlegumes
- 24 sept : Découverte du Stolon du Vernas !
- 25 sept : Visite de la ferme Delepaut
- 25 sept : Dégustation et vente
- 25-28 sept : Découverte du Stolon d'Aubenas
- 26 sept : Ils organisent des repas bio (spécial Lycée)
- 27 sept : Découverte du Stolon de Rosières
- 27 au 29 sept : Visite de la ferme Le Champ du Fort
- 28 sept : Brunch côté vignes au domaine de la Croix Blanche
- 28 sept : Visites des jardins du Héron et dégustation de légumes
- 28 sept : Portes ouvertes à la ferme de Gurin
- 29 sept : L'olivier hier et aujourd'hui, de l'arbre au moulin

En savoir plus

- Le programme complet des rendez-vous en Ardèche [sur ce lien Facebook Agri Bio Ardèche](#)

- Et la carte interactive sur :

<http://www.auvergnerhonealpes.bio/consommateurs/bio-et-local-c-est-l-ideal>

Contacts :

Pour tous renseignements **sur un évènement en particulier**, contactez directement la ferme organisatrice

Pour tous renseignements **sur les circuits courts « Stolors »** :

Lynda BOUET 04 75 36 43 90

Pour tous renseignements **sur la campagne MBEL en Ardèche** :

Anne Lise LEFORT 04 75 64 93 74

Un évènement organisé par
le réseau de la FRAB AuRA :



En partenariat avec :



Avec le soutien de :

