



DU 20 AU 28 SEPTEMBRE 2014 | [www.bioetlocalcestideal.org](http://www.bioetlocalcestideal.org)

## LE RÉVEIL DES SENS

Au Jardin de la Bethune à St Martin l'Hortier

En plein cœur du Pays de Bray, Isabelle et Fabrice vous ouvrent les portes de leur jardin potager à travers une balade sensorielle qui mettra tous vos sens en éveil. Laissez-nous guider !

**Samedi 20 et dimanche 21 (10h-19h), vendredi 26 (14h-19h), samedi 27 et dimanche 28 (10h-19h) septembre**

Visite du jardin ● Dégustations ● Ateliers et jeux pour les enfants ● Vente des produits de la ferme ● Ateliers de cuisine autour des plantes sauvages et des plantes aromatiques (le 20 et 21 septembre uniquement)

Contact : Jardin de la Bethune | 64, rue de la Bethune | 76270 Saint Martin l'Hortier | Tél. : 06 06 89 39 53 | [www.jardindelabethune.fr](http://www.jardindelabethune.fr)

## RETOUR EN ENFANCE

Au magasin les Robins des Bio à Elbeuf sur Seine

Ici on vous propose le plaisir gustatif et joyeux régressif de la tartine de confiture.

**Mardi 23 septembre 9h30-12h30, 14h-19h.**

Dégustations des confitures de la Ferme de Martine  
Contact : Les Robins des Bio | 18 rue de Rouen | Elbeuf sur Seine | Tél. : 02 35 77 25 37 | <http://lesrobinsdesbio.fr/>

## PARENTHÈSE GUSTATIVE M

Au magasin bio La Planète Bleue à Yvetot

Alain et son équipe ont à cœur de vous dévoiler les visages de ces passionnés qui se cachent derrière jus de pommes, friands, confitures et yaourts. Approchez, discutez, dégustez !

Dégustation - 9h30-13h et 14h-18h30

**Samedi 20 septembre**

Jus de pommes de Olivier Lainé

**Mardi 23 septembre de 10h à 12h**

Produits laitiers des Prés d'Artemare

**Vendredi 26 septembre**

Confitures de la Ferme de Martine

**Samedi 27 septembre**

Biscuits et viennoiseries de Mignardiz.

Contact : La Planète Bleue | 11 avenue Foch | 76190 Yvetot | 02 35 95 24 47

## LA BIO EN POINTE DE CAUX

Au Fort de Tourneville au Havre

La première « FÊTE DES AMAP » !

**Dimanche 28 septembre de 10h à 18h.**

Soupe collective et pique nique géant ● Conférence de Marc Dufumier ● Stands et spectacles toute la journée

En savoir plus : <http://amapduperryer.wordpress.com/>



## A TOUT BOUT DE CHAMP

Ferme A tout Bout de Champ à Fresles

Nicolas et Bénédicte vous invitent sur leurs terres vallonnées à découvrir leurs légumes authentiques et rares. Venez à la rencontre des ânes, leurs fidèles compagnons de travail.

**Samedi 20 septembre 14h-19h**

Promenade à dos d'âne pour les enfants (-15 ans) ● Goûter dégustation des confitures de la ferme

**Dimanche 21 septembre 14h-19h**

Visites du jardin et des serres ● Démonstration de travail avec des ânes de trait

**Dimanche 27 septembre 14h-19h**

Atelier de confection de tartes salées à partir des légumes de la ferme

● Dégustation et vente des légumes tous les jours

Contact : Ferme "A tout Bout de Champ" | 96 route de Bully | 76270 Fresles | 02 35 93 40 43

## LE GOÛT DU CÔTEAU

Balade proposée par Saveurs et savoirs et ALEGRA sur les côteaux de St Michel d'Evreux

Partez pour une balade ludique et riche de découverte ! Laissez-vous surprendre par la diversité des plantes comestibles qui s'épanouissent sur les pentes calcaires de ce site classé. Aux détours des chemins, apprenez à reconnaître ce qui pousse au flanc de nos sentiers, et peut-être aurez-vous la chance de rencontrer origan, sureau, corme, cenelle ou autre cornouille. Et sauriez-vous les retrouver dans les délicieuses confitures concoctées par Thomas et Myriam ?

**Samedi 20 septembre de 15h à 17h30**

Sur réservation uniquement ● Ouvert au public mal-voyant et mal-entendant  
Réservation au 06 25 86 40 16



## A L'ABORDAGE M

Au magasin La Vie Claire à Rouen

Pommes, cidre, pommeau, jus de pommes, pains d'épices fondants, légumes colorés et produits laitiers... Dénichez les pépites qui illumineront vos papilles ! Un voyage chaleureux et des producteurs à bord vous accompagneront dans ce voyage gustatif, en proposant animations et dégustations de leurs produits.

**Mercredi 24, vendredi 26 et samedi 27 septembre**

Animations et dégustations en présence des producteurs de légumes, produits cidricoles et fromages

Contact : La Vie Claire | 74 rue aux Ours | 76 000 Rouen | 02 35 36 20 68

Avec le soutien de nos partenaires



+ d'infos en ligne



## A L'ASSAUT DU GOÛT ! M

Coop d'Albâtre à Dieppe

La joyeuse équipe de bénévoles de la coopérative d'Albâtre, ces militants du goût, vous invite à la dégustation. Légumes, fruits ou pains, il y en a pour toutes les papilles ! Venez partager ces instants gourmands dans l'échange et la bonne humeur !

**Du jeudi 25 au samedi 27 septembre**

Dégustation des produits bio locaux par les bénévoles : fruits, légumes, produits laitiers, cidre, jus de pommes, huile de Colza, pain

Contact : COOP D'ALBATRE | 3 bis rue du Cœur Couronné | 76200 Dieppe | Tél. : 02 76 17 60 15

## COULEUR, FRAÎCHEUR, SAVEUR... M

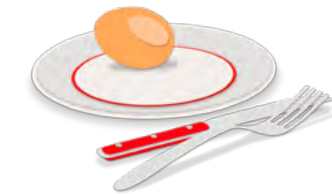
Au magasin Rayons Verts au Havre

Faites escale au magasin Rayons Verts. Ici, les légumes et les pains sont à la fête dans toute leurs diversités et pour votre plus grand plaisir. Un rayon de soleil dans vos paniers.

**Vendredi 26 et samedi 27 septembre 9h30 - 19h**

Dégustation des légumes du GAEC Malo et des pains de la Boulangerie La Falue

Contact : Rayons Verts | 101 avenue René Coty | 76600 Le Havre | 02 35 42 19 41



## HALTE GOURMANDE M

Au magasin Biocoop du Rouennais à Amfreville La Mivoie

La campagne normande s'invite dans les rayons ! Faites une pause dans cette oasis approvisionnée notamment par une vingtaine de producteurs biologiques locaux. Rencontrez ces engagés, amoureux de leur terroir, lors d'un moment convivial et gustatif.

**Samedi 20, vendredi 26 et samedi 27 septembre**

Dégustations en présence de producteurs

Contact : Biocoop du Rouennais | 161, route de Paris | 76920 Amfreville La Mi Voie | Tél. : 02 32 10 05 31 | [www.biocoop-rouen.fr](http://www.biocoop-rouen.fr)



Animations se déroulant en magasin spécialisé

## RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS !

### AUX PETITS OIGNONS

Restaurant Le Pré Vert à Gaillon

Le goût est l'invité d'honneur sur la nappe avec un menu 100 % bio ! Prolongez les plaisirs de la table au stand de produits biologiques locaux de Philippe Hachet.

**Samedi 27 septembre au soir**

Repas 100% bio ● Vente de produits bio locaux ● Réservation conseillée

Contact : Restaurant Le pré Vert | rue du Four à Baon | 27600 Gaillon | Tél. : 02 32 53 26 05



### SAVEURS ET COULEURS CULINAIRES

Alternoo et Slow Food Terre Normande au week-end Saveurs et Couleurs Culinaires à Rouen

A cette occasion, Benjamin de l'épicerie en ligne Alternoo, vous fera découvrir les trésors de sa boutique en ligne dénichés auprès de producteurs bio locaux. Slow Food Terre Normande proposera des ateliers de dégustation en présence de producteurs. Une pâtisseries et un chef cuisinier sublimeront les produits devant vous ! Venez apprendre et déguster avec ces passionnés !

**Samedi 27 et dimanche 28 septembre** : Alternoo : dégustation d'un assortiment de jus de pommes, tartine de fromage sur pain au levain, salade de tomates au basilic...

**Samedi 27 septembre** : Ateliers Slow Food Terre Normande 15 h : à chaque saison ses desserts ● 16 h : Les fromages de vache, entre tradition et modernité ● 17 h : Tomate et Tomates : saveurs d'aujourd'hui.

Contact : Office du Tourisme Rouen Vallée de Seine | 25 Place de la Cathédrale | 76000 Rouen | Tél. : 02 32 08 32 40 | [www.alternoo.fr](http://www.alternoo.fr) et [www.terre-normande.fr](http://www.terre-normande.fr)

### TRADITION ET DÉPAYSEMENT

Darbojardin à Rebets

Entre Seine et Bray, des ânes labourent les terres. Ce sont les ânes de Corinne et Vincent, deux passionnés de traction animale. Ils seront ravis de vous faire découvrir leurs pratiques et la diversité des légumes qu'ils cultivent avec amour sur la ferme.

**Samedi 27 septembre 9h-17h**

Visite commentée de la ferme biologique ● Vente de légumes ● Démonstration de traction animale (matin)

Contact : Darbojardin | 13, chemin de la Bucaille | 76750 Rebets | Tél. : 06 26 82 83 85 | [darbojardin@mcom.fr](mailto:darbojardin@mcom.fr)

## MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL

Du 20 au 28 septembre, les agriculteurs biologiques et magasins spécialisés de Haute-Normandie vous proposent de nombreuses animations autour de la découverte des produits fermiers de leurs terroirs.

Rendez-vous insolites, échappées gourmandes, profitez de cette semaine de festivités pour (re)découvrir l'agriculture biologique, seul(e) ou en famille !

## LA BIO À VOTRE PORTE !

Valentine des Fermes d'Ici sélectionnera pour vous légumes, cidre, confitures auprès des producteurs locaux pour vous concocter un panier spécial bio et local... Tous ces produits frais et variés livrés près de chez vous : laissez-vous tenter !

**Du 17 au 30 septembre**

Commande des paniers avant le mardi midi ● livraison jeudi, vendredi ou samedi dans l'un des 30 points relais en Seine-Maritime  
Contact : Les Fermes d'Ici | [valentine@lesfermesdici.fr](mailto:valentine@lesfermesdici.fr) | 02 35 83 83 83 | [www.lesfermesdici.fr](http://www.lesfermesdici.fr)

## À SUIVRE...

### TOUT EST BON DANS LE COCHON !

Chez Odile et Philippe Dorchies à La Vieille-Lyre

Odile et Philippe vous accueillent lors d'une journée festive. Partez à la découverte des cultures et élevages (volailles et cochons). Savourez les produits fermiers... Ambiance assurée en musique dès la tombée du jour !

**Samedi 4 octobre**

Visite commentée de la ferme avec animations de 10h à 12h et de 15h à 18h ● Marché fermier bio de 11h à 16h (légumes, pains, produits de nos porcs : viande et terrines, volailles, fromages de chèvres, oeufs) ● 12h : apéro bio offert et pique-nique partagé tiré du sac ou acheté sur place ● 19h30 : repas en musique folk sur réservation uniquement avant le 20 sept  
Contact : EARL DU CYGNE | Odile et Philippe Dorchies | 602, Chemin de la Ronce | 27330 La Vieille-Lyre | 06 75 57 59 39

### UN MARCHÉ 100% BIO ET LOCAL !

à Montmain, place de la Mairie

Venez vous laisser tenter par les préparations sucrées à base de fruits sauvages, par les produits laitiers de vache et de chèvre aux goûts de terroir, la viande d'agneau fondante, les fruits et légumes frais du pays et encore d'autres merveilles à découvrir !

**Samedi 4 octobre de 9h à 13h et tous les premiers samedis du mois**

Contact : [montmainbio@gmail.com](mailto:montmainbio@gmail.com)

