



**Du 17 au 26
sep. 2021**

« Rendez-vous
avec les producteurs
près de chez vous ! »

retrouvez le programme sur
www.bioetlocal.org

PROGRAMME

11 événements en Haute-Loire pour aller
à la rencontre des producteurs bio-locaux !

En avant-première de la campagne :

Jeudi 16 septembre

Rosières
(place Jeanne d'Arc)

De 18h à 20h

Marché de producteurs bio, organisé par l'Emblamap

Tout public

Lundi 20 septembre

Saint Germain Laprade
(restaurant municipal, place
de l'Europe)

De 12h à 13h30

Repas 100% Bio, organisé par le restaurant municipal

Réservé aux convives habituels du restaurant (écoles, crèche, EHPAD...)

Lundi 20 septembre

Brioude (restaurant
collectif, place du Valla)

De 12h à 13h30

Repas Bio et Local, organisé par la société Newrest Restauration

Réservé aux convives habituels (écoles, collège...)

**Mercredi 22
septembre**

Saint Germain Laprade
(restaurant municipal, place de
l'Europe)

De 14h à 18h - **Sur inscription :**
association.hauteloirebio@aurabio.org

Visite du restaurant municipal et explication de la démarche mise en place afin de montrer par l'exemple qu'il est possible de proposer des produits bio locaux en restauration collective, par Jérôme SUC, Cuisinier. *

Le restaurant municipal de St Germain Laprade prépare les repas de 5 écoles primaires, 2 crèches, 2 centres de loisirs, 1 maison d'hébergement temporaire ainsi que le portage de repas à domicile de la commune. La proportion de produits bio introduite est estimée à 35%, dont une grande partie en local.

Public : Professionnels (Collectivités, élus, producteurs...).

Jeudi 23 septembre

Biocoop Echo Nature,
Aiguilhe

De 17h30 à 19h

Marché de producteurs et artisans-transformateurs bio, organisé par la Biocoop Echo Nature et Haute-Loire Bio.

Venez à la rencontre des producteurs et artisans-transformateurs qui livrent la Biocoop Echo Nature ! Découvrez leurs produits, leur façon de travailler, leurs valeurs...

 Tout public

Vendredi 24 septembre

GAEC du Goupil, La Vernière,
rue des listes basses,
Paulhac

De 17h à 19h

Marché à la ferme au GAEC du Goupil : vous pourrez y acheter les légumes de la ferme, mais aussi des œufs, du pain, de la bière, du miel, de la viande, de la charcuterie... le tout en bio et local bien sûr !

 Tout public

Dimanche 26 septembre

Le Monastier sur Gazeille
(place du couvent)

De 10h à 17h

Fête de la consommation locale, organisée par l'Atelier des Possibles

Au programme :

- Marché de producteurs locaux, dont une majorité de producteurs bio
- Exposition photo-écriture « Transmettre sa ferme »
- Projection de court-métrage et table ronde « Le boum de circuits courts : tous gagnant », avec la participation d'Haute-Loire Bio *
- Magasin de producteurs « Sève et Son » ouvert sur la journée pour l'occasion

 Tout public

**Samedi 25 & Dimanche
26 septembre**

Sur 4 fermes bio en Haute-
Loire

De 10h à 18h

4 fermes bio ouvrent leurs portes au public dans le cadre de l'évènement « De fermes en fermes » *

GAEC FLEURS DE VERVEINE

1 route du Pertuis – Rougeac, 43800
ROSIERES
06 74 82 51 59
www.fleurs-de-verveine.fr

Vous connaissez sûrement l'odeur enivrante de la verveine citronnée mais savez-vous comment elle est cultivée en Haute-Loire ? Venez la déguster en sirop, biscuit, bonbon, tisane. Nicole et Gilbert vous accueilleront dans leur serre de production de plants de légumes, aromatiques, petits fruits et fleurs en culture biologique.

GAEC DE L'ARTISOU

Rougeac, 43800 ROSIERES
06 13 08 23 72
artisou@wanadoo.fr

Au Pays des sucs, découvrez nos vaches montbéliardes et brunes élevées au foin parfumé et séché en grange, pour fabriquer leurs fameux fromages aux artisous et yaourts à la verveine. (Visite agrémentée d'une exposition de matériel ancien).

GAEC DU DOMAINE DE SINZELLES

Sinzelles, 43260 BLAVOZY
06 37 07 97 65
www.domainedesinzelles.com

Bienvenue chez les belles rouses aux grandes cornes. Découvrez notre élevage de vaches Salers en agriculture biologique et visitez notre installation de séchage de foin en grange. Réveillez vos papilles avec nos produits


contact@domainedesinzelles.com

frais, sous vides, secs et plats cuisinés. Casse-croûte : haché de salers à la plancha.

SAVONNERIE DU VELAY

Le Marscourtet, 43190 TENCE
06 37 91 03 15
www.savonnerieduvelay.com
nostrechamin@hotmail.fr

Venez passer un moment avec mes ânesses laitières et leurs petits et écoutez l'explication de la transformation du savon à 30% de lait bio, transformé à la ferme sous la mention Nature & Progrès

 Tout public

Cette campagne est coordonnée en Haute-Loire par Haute-Loire Bio, association des producteurs bio de Haute-Loire, œuvrant pour promouvoir, développer et défendre une agriculture biologique respectueuse des hommes et de la terre en Haute-Loire, en partenariat avec le réseau des producteurs bio, la FRAB AuRA, et l'évènement « De Fermes en Fermes – Haute-Loire »

* Evénements soumis au pass sanitaire

Pour en savoir + :

<http://www.bioetlocal.org>
www.facebook.com/hauteloirebio



● Haute-Loire BIO ●
Les Agriculteurs BIO de Haute-Loire



● FRAB AuRA ●
Les Agriculteurs BIO d'Auvergne-Rhône-Alpes

Fête de la consommation locale

Dimanche 26 septembre 10h00 - 17h00
Place du Couvent
Le Monastier-sur-Gazeille

Marché de producteurs & artisanal
Animation musicale
Table ronde & animations
Expo photo

produits cosmétiques
biscuits
bijoux
tisanes & plantes médicinales
savons
colliers
bois
artisanat d'art
boucles d'oreilles
confitures
rhum
bière
fait main

Venez nombreux !
Venez flâner en famille !

Plus d'infos & contact :
07 81 20 97 40
atelierdespossibles43@gmail.com
https://atelierdespossibles43.jimdofree.com/

Retrouvez le programme sur Fb :
@atelierdespossibles43

De Ferme en Ferme
Haute-Loire

25 & 26 septembre 2021
visites assurées de 10h à 18h

DESFERMES OUVRENT GRATUITEMENT leurs portes près de chez vous.

04 71 59 05 34
Renseignements
www.defermeenferme.com
facebook

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

Cette opération est organisée par le comité de développement agricole yessingelais en convention avec le réseau civam.

Cette campagne est soutenue financièrement par :

