

POURQUOI MANGER BIO ET LOCAL ?

Manger bio, c'est faire le choix d'une alimentation de qualité qui garantit des produits sans pesticides, engrais chimiques de synthèse ni OGM.

Manger local, c'est réduire le nombre d'intermédiaires, diminuer les transports polluants et contribuer activement à la vitalité économique de nos territoires.

Consommer des produits biologiques, locaux et de saison, c'est l'idéal :

- pour notre **santé** et celle de nos agricultrices et 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
- pour se faire **plaisir** à table



AGRIBIO
RHÔNE & LOIRE

24, place Neuve
69440 SAINT-LAURENT-D'AGNY
elodie.rolland@aurabio.org
06 38 82 78 66
www.agribio-rhonealpe.fr



FRAB AURA
Le réseau de
l'agriculture
biologique
en Auvergne
-Rhône-Alpes



LA 18^{ÈME} ÉDITION DE "MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL".

Les productrices et producteurs bio, artisans et artisanes bio, magasins spécialisés et organismes de restauration en Auvergne-Rhône-Alpes vous invitent à un **festival d'animations du 28 septembre au 27 octobre 2024**.

Rejoignez-nous pour un **moment convivial** en compagnie de vos voisins producteurs et découvrez **tous les bienfaits des produits issus de l'agriculture biologique**.



RETROUVEZ LE PROGRAMME DES ANIMATIONS
EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES SUR :

WWW.BIOETLOCAL.ORG

dans la rubrique animation



[WWW.FACEBOOK.COM/FRABAURABIO/](https://www.facebook.com/frabaurabio/)

AVEC LE SOUTIEN DE



MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL

SAVOURONS
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
DE PROXIMITÉ !

DU 12 AU 27
OCTOBRE 2024

Pour nous, pour la planète,
pour nos producteurs locaux
#BIO RÉFLEXE



Conception Terre Nourricière - Illustration : Fanny Le Bagousse



LOIRE

DES ANIMATIONS DANS LES FERMES, LES MAGASINS ET DES MARCHÉS !

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



12
et 13
oct.

8ÈME FOIRE BIO DU PILAT PAR VENT DE BIO

Salle des fêtes - 42410 **Pélussin**

12 octobre à partir de 20h : conférence gesticulée par

Laurence PACCARD

13 octobre de 9h à 18h : foire bio avec marché de producteurs/artisans, restauration, village associatif, animations petits et grands, ateliers, conférences, musique...

Entrée à prix libre sur la foire

asso@ventdebio.fr - www.ventdebio.fr



ANIMATION
MARCHÉ

12
au 27
oct.

DÉGUSTATION DE VINS AU DOMAINE DE LA BÉNISSON-DIEU

370 route des Belins - 42820 **Ambierle**

17h30 à 19h : visite du domaine (explication de notre travail dans les vignes et au chai, découverte de la vinification et de l'élevage de nos vins, dégustation de nos vins (méthode nature) autour d'un plateau de charcuterie et de fromages).

Tarif : 5 euros/personne (+ de 16 ans), inscription par téléphone

Régis Anouil - anouil@domaine-labenissondieu.fr

06 80 38 58 54 - www.domaine-labenissondieu.fr



VISITE
DÉGUSTATION

15
et 17
oct.

UN REPAS BIO ET LOCAL AU CAMPUS MONTRAVEL ET AU CAMPUS AGRONOVA

Chemin de Montravel - 42390 **Villars**

Le Bourg - 42600 **Précieux** et 42660 **Saint-Genest-Malifaux**

15 octobre - campus Montravel et 17 octobre - campus Agronova : repas du midi 100 % bio et local pour l'ensemble de l'établissement (personnels, apprenants, élèves...) et certains partenaires conviés.

Accès réservé aux personnes de l'établissement ou sur invitation uniquement

www.campus-montravel.fr - www.campus-agronova.fr



REPAS

18
oct.

ANIMATION DÉGUSTATION PAR LE PANIER DU PILAT

22 rue des trois sapins - 42410 **Pélussin**

31 route de St Appollinard - 42520 **Maclas**

16h à 19h : dégustation des produits du magasin.

Accès libre

pelu@lepanierdupilat.fr - 04 37 04 93 05 - www.lepanierdupilat.fr
maclas@lepanierdupilat.fr - 04 74 31 09 49



DÉGUSTATION

18
oct.

VISITE DU CENTRE AGROÉCOLOGIQUE ET MARCHÉ À LA FERME RIVOIRE ET CAGETTE

293 chemin de la Rivoire - 42220 **Saint-Julien-Molin-Molette**

Visite 15h à 17h et marché 16h à 18h30 : visiter notre centre agroécologique, lieu où se cultive le monde de demain, un monde vivant fait de paix, de respect et de solidarité.

Sur inscription par mail ou téléphone

marachage@larivoire.org - 06 15 08 62 93 - www.larivoire.org



VISITE
MARCHÉ

18
et 25
oct.

MARCHÉ D'ALTERMONTS

251 Rue de l'Énergie - ZAC de La Croix Chartier

42140 **Saint-Denis-sur-Croise**

16h à 19h : marché de producteurs - Dégustation de fromages - Visite de la fromagerie à 17h30.

Accès libre - Réservation seulement pour la visite à 17h30 par mail

info@altermonts.fr - www.altermonts.fr



VISITE
DÉGUSTATION
MARCHÉ

19
et 23
oct.

FERME OUVERTE À MONTS ET VERVEÏNE

55 rue de la relandière - 42570 **Saint-Héand**

19 octobre 9h30 à 12h - 23 octobre 15h à 17h30 : visite des cultures, petits jeux, dégustations, vente à la ferme.

Accès libre, visite sur réservation par mail

Jean-Michel Moulard - contact@montsetverveine.fr - 06 11 74 34 38 - www.montsetverveine.fr



DÉGUSTATION
VISITE
VENTE

19
et 20
oct.

LA FÊTE DU VER DE TERRE À LA FERME LES CARRÉS JARDIN

1234, chemin de la Bruyère - 42260 **Souternon**

19 octobre 14h à minuit - 20 octobre 10h à 17h : ateliers, conférences, marché de producteurs, repas samedi soir et dimanche midi. Concert le samedi soir. Toutes les infos sur notre site.

Sur inscription, via le site internet

06 15 62 20 41 - www.lescarresjardin.fr



ANIMATION
REPAS
MARCHÉ

24
oct.

DÉGUSTEZ NOS LÉGUMES FRAÏS AU JARDIN DE PHIL !

Sous la halle du marché, place de la république

42170 **Saint-Just-Saint-Rambert**

9h00 à 11h : dégustation de légumes frais à croquer ou à piquer.

Accès libre

Philippe Seigne - phil.seigne@gmail.com - 06 60 34 01 40 - @lejardinbiodephil (facebook)



DÉGUSTATION

25
oct.

VISITE DE LA FERME DES P'TITS BIO

737 route du Guillot Gros - 42140 **Marignes**

15h à 19h : de 14h30 à 16h visite de la ferme, goûter et jeux pour enfants et de 16h à 19h vente de nos produits : yaourts, oeufs et lait cru

Accès libre, visite sur réservation par mail

Edith Marquet - lafermedespetitsbio@orange.fr - www.lesptitsbio.fr



VISITE

LE SAVIEZ-VOUS ?

Manger bio et local, c'est la garantie d'une nourriture saine à un juste prix, d'un environnement préservé, d'une relation directe avec les producteurs et d'un réel soutien à l'économie locale.

